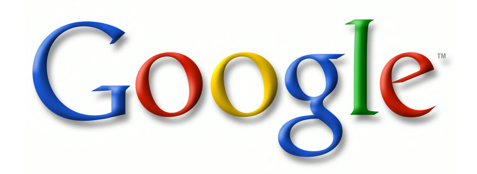


Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

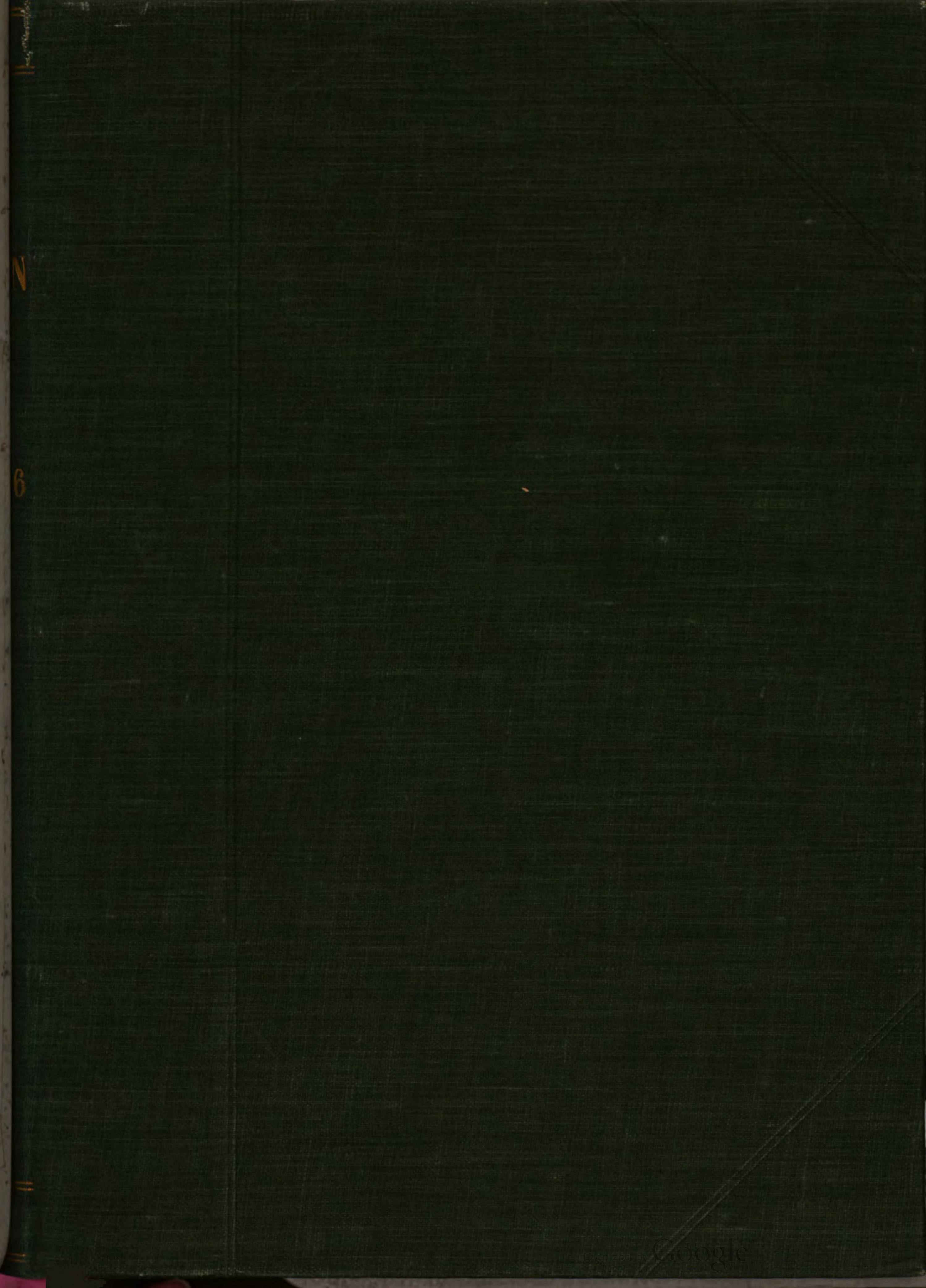
Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

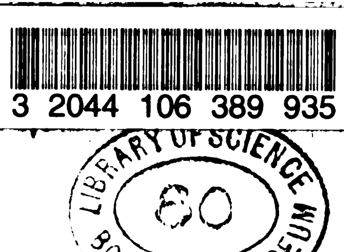
Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

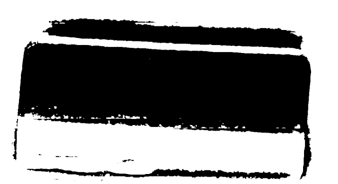
Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.





3 2044 106 389 935

LIBRARY OF SCIENCE
80
BOTANICAL MUSEUM



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

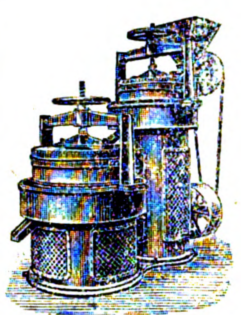
Digitized by Google

1905. XI. Jahrgang. Nr. 242. HAMBURG, 20. Mai 1905.
Seite 25 bis 44.



VERLAG DES GORDIAN von MAX RIECK, HAMBURG 21, Averhoffstrasse 5. Fernsprecher 1918, III und 1324 III.
Im BUCHHANDEL durch OTTO NAHMMACHER, BERLIN S.W. 47, und
BOYSEN & MAASCH, HAMBURG.

Digitized by Google



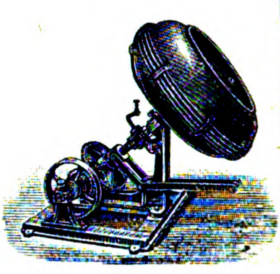
Kakao-
Zwillingsmühle
(System Franke).

Sämtliche Maschinen

zur

Kakao-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation

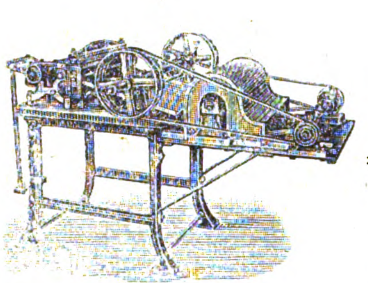
liefern als Spezialität:



Dragée-Maschine.

Paul Franke & Co.

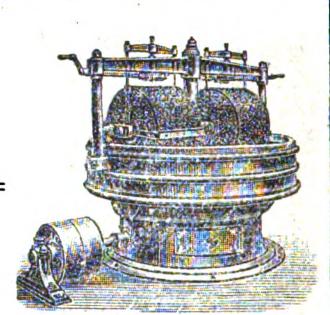
Maschinenfabrik
Leipzig-Plagwitz.



Patentbonbon-Maschine.

Kataloge kostenfrei.

Ganze maschinelle
Einrichtungen.



Melangeur.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.

Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Zur fast kostenlosen Massenherstellung von

Pfeffermünz-Tabletten, Frucht- und Duftpastillen, Brauselimonadenbonbons Kakao-, Schokolade-, Milchschokolade-Portionswürfel

empfehlen wir unsere

Automatische Tabletten-Maschine

D. R. P. 137572 **„Ideal“**

(Einfaches und Zwillingssystem).

Enorme Leistung, vielseitige Verwendbarkeit, exquisit schöne Qualität d. Ware.

Referenzen: Die ersten Häuser der Zuckerwarenbranche.

Verlangen Sie Prospekt und Arbeitsmuster.

Dührings Patentmaschinen-Gesellschaft

Berlin S.W. 61

Gitschinerstr. 92.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

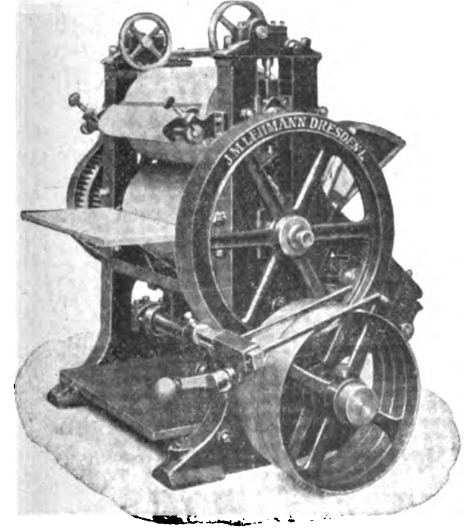
Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und

Zuckerwaren-Industrie.







Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. La travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

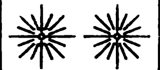
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein lange haftendes feines Vanillearoma ohne Beigeschmack, und ist im Gebrauch 20 mal billiger als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: Adolf Pertsch
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 241:

Marzipan mit Kartoffel- und Bohnenmus.

Ueber ein wunderliches Gerichtsurteil haben wir heute zu berichten. Man schreibt uns folgendes:

›Die Nummer 228 des »Gordian« vom 20. Oktober 1904 widmet auf Seite 4343/44 der Fabrikation von Marzipan und Halbmarzipan eine eingehende kritische Besprechung.

Es dürfte Sie deshalb interessieren, die in Abschrift mitfolgenden Nachrichten der deutschen Presse über Marzipan-Fälschungen kennen zu lernen, da nach Inhalt derselben die deutschen Gerichte auf einem grundsätzlich anderen Standpunkte stehen als die reelle Marzipan-Fabrikation.‹

Diese vier Berichte haben folgenden Wortlaut:

›Jenaische Zeitung‹, Jena, 28. März 1905.

Aus den Verhandlungen des Landgerichts zu Weimar, 25. März 1905.

Wegen Nahrungsmittelfälschung hat sich der Fabrikant Friedrich Leonhard Fischer aus Apolda zu verantworten. In M. war durch das Leipziger Nahrungsmittel-Untersuchungsamt bei einem Bäckermeister Marzipan entnommen, welches mit Mehl verfälscht war. Die Probe wurde von dem dortigen Amt beanstandet. Da der Bäckermeister glaubhaft versicherte, dass er von der schlechten Beschaffenheit des Marzipans keine Kenntnis gehabt habe, so wurde die Sache der Staatsanwaltschaft zu Weimar überwiesen. Es wurden aus der Fabrik des Angeklagten Proben entnommen, welche nach den Untersuchungen im N.-M.-U.-Amt Jena ebenfalls Mehl enthielten. Die Marzipanmasse enthielt 3,267 Prozent Mehl, die verbesserte Backstoff-Marzipanmasse enthielt 2,46 Prozent Mehl und die verbesserte Backstoff-Mandelnussmasse enthielt 3,24 Prozent Mehl. Der Angeklagte gab an, kein Mehl zugesetzt zu haben. In der Fabrik werde ein ›Crême‹ zugesetzt, dessen Zusammensetzung Geschäftsgeheimnis sei. Da Kartoffeln und Bohnen zur Herstellung dieses Crêmes verwendet werden, so sollte man annehmen, dass ein Fabrikant wüsste, dass in Kartoffeln Mehl enthalten ist. Den meisten Hausfrauen dürfte dieses wenigstens von der Herstellung

Digitized by Google

der Kartoffelklösse her bekannt sein. Ebenso dürfte bekannt sein, dass Kartoffeln billiger wie Mandeln oder Zucker sind. Verschiedene kaufmännische Sachverständige gaben an, dass ein Zusatz von drei Prozent Mehl keine Fälschung sei. Eine Fälschung könne erst bei etwa 20 Prozent Mehlzusatz (!) in Frage kommen. Der Staatsanwalt trat der Ansicht des N.-M.-U.-Amtes bei, dass auch bei einem Zusatz von drei Prozent Mehl eine Fälschung und Verschlechterung des Marzipans vorliege. Denn wenn jemand Marzipan wolle, so erwarte er ein Präparat aus Mandeln und Zucker, nicht aber eine mehlhaltige Masse. In Anbetracht des grossen Gewinnes beantragte er eine Geldstrafe von 2000 Mark. Die Richter traten dieser Ansicht nicht bei, sondern erkannten auf Freisprechung. Die Kosten fallen der Staatskasse zur Last. Liebhaber von Marzipan mögen also in Zukunft Mehl-freies Marzipan verlangen. Es bleibt abzuwarten, ob auch andere Gerichtshöfe sich diesem Urteil anschliessen werden.

›Thorner Presse‹, Thorn, 4. April 1905.

(Freisprechung.) Der Inhaber der weltbekannten Zuckerwarenfabrik von Fischer in Apolda hatte sich vor der Strafkammer wegen Nahrungsmittelfälschung zu verantworten, weil er seit Jahren seine Marzipanmasse hauptsächlich aus Kartoffeln und Bohnen herstellte. Der Staatsanwalt beantragte 1000 Mark Geldstrafe. Das Gericht sprach Fischer frei, weil bei einem Zusatz von Kartoffeln und Bohnen von einer Nahrungsmittelfälschung nicht die Rede sein könne.

»Leipziger Volkszeitung«, Leipzig, 29. März 1905.

st. Aus Sachsen-Weimar. Wegen Nahrungsmittelverfälschung hat sich vor der Strafkammer in Weimar der Hofkonditoreibesitzer Fr. Fischer in Apolda zu verantworten. In Markranstädt war bei einer polizeilichen Untersuchung bei einem Bäckermeister und in Leipzig bei einem Grossisten in Marzipanwaren ein Zusatz von Mehl gefunden. Die Behörde erblickte darin eine Verfälschung des Marzipans, denn wer Marzipan kaufe, wolle ein Gemisch von Mandeln und Zucker ohne Zusatz von Mehl. Es wurde daraufhin gegen den vorbenannten Fabrikanten Anklage erhoben. Die Ansichten der Sachverständigen gingen auseinander. Ein Teil stellte sich auf den Standpunkt, dass die vom Angeklagten zugegebene Beimengung von gedämpften Kartoffeln und Bohnenzusatz eine Fälschung bedeute, während der andere Teil sich den Ausführungen des Angeklagten anschloss, der behauptete, der Begriff Marzipan sei überhaupt nicht fachmännisch feststehend. Ein geringer Zusatz von Kartoffel zu der Masse, die an die Detaillisten unter einem anderen Namen als Marzipan abgegeben, wenn auch von ihnen als Marzipan verkauft, sei statthaft. Der Staatsanwalt erblickte ebenfalls in der Handlungsweise des Angeklagten den Tatbestand der Nahrungsmittelfälschung und beantragte mit Rücksicht auf den hohen Gewinn aus der gefälschten Ware, auf eine Strafe von 1000 Mark. Der Gerichtshof erkannte jedoch auf Freisprechung.

›Frankfurter Zeitung‹,
Frankfurt a. M., 30. März 1905.

Ein interessanter Nahrungsmittelfälschungsprozess fand heute vor dem Weimarer Landgericht statt. Der Inhaber der bekannten Zuckerwarenfabrik in Apolda Friedrich Leonhardt Fischer sollte durch den Zusatz von gedämpften Kartoffeln und Bohnen zur Marzipanmasse sich dieses Vergehens und ausserdem dadurch, dass er sie in den Handel gebracht, der Täuschung schuldig gemacht haben. Der Angeklagte bestritt jede Schuld und betrachtete das Verfahren als vollkommen zulässig. Von der Verteidigung waren zwei Berliner Konditoren und ein Berliner Patentanwalt, vom Gericht ein Apotheker, ein Zuckerwarenfabrikant und der Jenenser Universitätsprofessor Dr. Matthes, Vorsteher des Thüringischen Nahrungsmitteluntersuchungsamts, geladen. Mit Ausnahme des letzteren waren sämtliche Sachverständige der Ansicht, dass weder eine Fälschung noch eine Täuschung vorliege, man im gewissen Sinne sogar von einer Verbesserung der Masse durch den Zusatz reden könne. Trotzdem beantragte der Staatsanwalt eine Geldstrafe von 1000 Mark. Das Gericht schloss sich aber den Anschauungen der Verteidigung und des überwiegenden Teils der Sachverständigen an und sprach den Angeklagten unter Uebernahme der gesamten Kosten auf die Staatskasse frei.

* * *

Diesen vier Berichten wollen wir noch einen fünften aus Nr. 74 der »Weimarischen Neuesten Nachrichten« vom 28. März anfügen und nachher einiges hierzu sagen:

Unter der Anklage der Nahrungsmittelverfälschung steht der Zuckerwarenfabrikant Friedrich Leonhardt Fischer aus Apolda. Er wird beschuldigt, in der Zeit vom Januar 1901 bis Anfang 1904 zum Zwecke der Täuschung Marzipanmasse gefälscht und in den Handel gebracht zu haben. Das wird vom Angeklagten bestritten. In seinem Betriebe werden drei Sorten Marzipanmasse hergestellt, die von Konditoren erst zu Marzipanartikeln verarbeitet werden. Durch Zusatz von Kartoffeln und Bohnen sollen diese Marzipansorten geringwertiger gemacht worden sein zum Zweck der Täuschung, insbesondere soll ein Bäckermeister in Markranstädt, der durch die Vermittlung eines Grossisten in Leipzig von dem Angeklagten Marzipanmasse erhalten hat, nebst demselben Grossisten getäuscht sein, indem der Leipziger Grosshändler Marzipanmasse bestellte und laut Faktura auch erhielt, in Wirklichkeit aber eine mit Bohnen und Kartoffeln gemengte Masse bekommen hat. Der Angeklagte erklärt, dass die drei Marzipanmassen unter dem Namen 1. Marzipanmasse, 2. verbesserte Lackstoffmarzipanmasse und 3. verbesserte Lackstoffmandelnussmasse in den Handel kommen. Der Leipziger Grossist hat eine der beiden letzteren Arten erhalten. Die demselben übersandte Faktura sei nicht durch seine Hände gegangen und könne nur von einem Uebelwollenden gesendet sein, denn es waren die Formulare nicht mehr im Gebrauch und durch andere mit neuem Vordruck ersetzt, seitdem die Marzipansorten 2 und 3 fabriziert wurden. Die verbesserte Lackstoffmasse ist Marzipan mit einem Zusatz von Creme, dessen Herstellung Geschäftsgeheimnis und patentiert ist, zu welcher allerdings gedämpfte Kartoffeln und Bohnen mit verwendet werden. Die Mandelnussmasse ist Marzipanersatz ebenfalls mit dem Zusatz von Creme. Dieser Sorte ist nur der Name gesetzlich geschützt, die Herstellung ist zum Patent angemeldet. Seine Marzipanmasse besteht aus Mandeln und Zucker. Durch chemische Untersuchung ist festgestellt, dass in allen drei Sorten aber Stärkemehl enthalten war und zwar in Prozenten von 3,62, 2,46 und 3,25. Hierzu erklärt der Angeklagte, dass reines Mehl nie der Masse zugesetzt wird, sondern nur die Creme und dass die Marzipanmasse überhaupt keinen Zusatz von Creme, noch weniger von Mehl erhalten habe. Sei letzteres gefunden, so könne nur eine Verwechslung in seinem Geschäft bei der Probenentnahme vorliegen. Auf jeden Fall bestreite er

Digitized by Google

die Nahrungsmittelverfälschung, denn erstens liege eine Täuschung nicht vor, da die Sorten verschieden benannt sind und verschiedene Preise haben, so dass jeder Fachmann sofort erkennen muss, um was es sich handelt, zum andern ist die Herstellung aller drei Sorten gleich teuer, denn was bei der Marzipanmasse das Material kostspieliger ist, wird ausgeglichen durch die erhöhten Herstellungskosten infolge vermehrter Arbeit bei den anderen Sorten, und drittens ist die Absicht für Herstellung der beiden gemischten Sorten nur im Interesse der leichteren Verarbeitung speziell bei Herstellung von Marzipanbackwaren erfolgt. Zur Sache sind eine grosse Anzahl Zeugen und Sachverständige geladen. Das Gericht hat den Apotheker Meyer-Apolda, den Vorsteher des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes in Jena, Prof. Dr. Matthes, sowie den Zuckerwarenfabrikanten Hirsch aus Braunschweig als Sachverständige geladen. Seitens der Verteidigung sind geladen die Berliner Konditoren Rodeck und Fürkamp, ferner ist unter den Zeugen noch der Patentanwalt Reichau Berlin. Der letztere bekundet, dass von dem Patentvorprüfer des Reiches die Creme nicht zurückgewiesen, die Herstellung der Masse nicht als eine Fälschung angesehen worden ist, sonst wäre das Patent nicht erteilt. In den einzelnen Bestandteilen des Zusatzes sind Kohlenhydrate, also auch Stärkemehl, wie es sich aus Kartoffeln und Bohnen ergibt, enthalten. Diese Früchte bilden einen Teil der Creme. Die drei Konditoren als Sachverständige begutachten, dass Marzipanmasse nur aus Mandeln und Zucker bestehen soll, dass aber vielfach als Bindemittel geringe Zusätze verwendet werden. Eine Fälschung liege bei den Sorten Backstoffmasse und Mandelnussmasse nicht vor, diese werden ja gar nicht als Marzipanmasse bezeichnet und kein Fachmann wird sie als solche trotz der anderen Bezeichnung kaufen. Es könne sogar in gewerblicher Beziehung ganz im Sinne des Angeklagten von einer Verbesserung der Marzipanmasse hinsichtlich der Backfähigkeit gesprochen werden. Allerdings komme die Menge des Zusatzes in Betracht. Wenn statt der 2½—3 Prozent etwa 10 Prozent Zusatz genommen würden, dann müsse man allerdings eine Fälschung anerkennen, hier aber handele es sich um ganz geringe Mengen, die als Fälschung nicht anzusehen sind. Apotheker Meyer wird nicht vernommen. Professor Matthes aber erachtet eine Fälschung für gegeben — sowenig man von einer Verbesserung des Goldes reden könne, wenn zu dessen leichterer Verarbeitung Kupfer legiert wird, sowenig kann durch Zusatz von Bohnen und Kartoffeln von einer Verbesserung des Marzipans die Rede sein. Der Staatsanwalt beantragt 1000 Mk. Geldstrafe. Das Gericht stellt sich auf den Standpunkt der Verteidigung, der sich deckt mit dem Gutachten der Fachmänner und spricht den Angeklagten kostenlos frei unter Uebernahme der Kosten, auch der von der Verteidigung geladenen Sachverständigen, auf die Staatskasse.

* * *

Die Gordianleser werden denken, der Gordian hat wohl für seine Nummer 241 wenig Stoff gehabt, weil er ein und dasselbe gleich fünfmal hintereinander abdruckt. Wir haben dafür aber unsere guten Gründe: Erstens wollen wir darin zeigen, welche Konfusion durch diese Gerichtsverhandlung und durch das freisprechende Urteil in den Köpfen der Marzipan verarbeitenden und Marzipan verspeisenden Kreise entstanden sein muss, als sie diese Berichte in den Zeitungen gelesen haben. Zweitens sollen **die** Fabrikanten, die derartige **Surrogatmassen** unter Berufung auf dieses »freisprechende« Urteil nun auch etwa anfertigen möchten, die Gefahr erkennen, in die sie sich begeben. Und drittens soll die Hauptperson dieses Prozesses, Herr Friedrich Leonhardt Fischer, Königl. und Grossherzogl. Hoflieferant, langjähriges Mitglied des Verbandes deutscher Schokoladenfabrikanten (!), diese Berichte gesammelt auch noch einmal lesen und soll dadurch veranlasst werden, trotz der **diesmaligen** Freisprechung davon abzusehen, die »Veredlung« von Marzipanmassen, die Herstellung von »verbesserten Backstoff-Mandelnussmassen« unter Zusatz von Kartoffeln und Bohnen noch weiter als Spezialität zu betreiben. — Ohne das Urteil und die Urteilsbegründung zu kennen, lässt sich schwer ermitteln, wie das Gericht zu einem Freispruch hat kommen können. Schwer rächen würde es sich, wenn Fischer oder ein anderer des Glaubens wäre, es wäre diese Freisprechung unanfechtbar und überall würde ebenso geurteilt.

Wir wollen — (wenn wir Abschrift des Urteils im Hause haben, kommen wir noch einmal darauf zurück) — einstweilen hier sagen, was gesagt werden kann und gesagt werden muss.

Es steht fest, dass ein Bäcker reine Marzipanmasse hat haben wollen; dass er einem Leipziger Grossisten den Auftrag gegeben hat, ihm solche zu liefern, und dass er an Stelle einer reinen Marzipanmasse eine Marzipanmasse bekommen hat, die einen **grossen** Zusatz von gekochten Kartoffeln und gekochten Bohnen in sich hatte. Zu ermitteln ist nun, ob Fischer, als Fabrikant dieser mit Kartoffel- und Bohnenmus vermischten Marzipanmasse, dafür Sorge getragen hat, dass diese Surrogatmasse als solche genügend gekennzeichnet worden ist, d. h. ob klar und deutlich auf jeder Kiste die Deklaration zu lesen ist: **»Diese Kiste enthält keine reine Marzipanmasse, sondern Marzipanmasse mit Kartoffel- und Bohnenmus vermischt.«** — Hat er das getan, so hat er seine Schuldigkeit getan; hat er das unterlassen, so hat er seinen Abnehmern es leicht gemacht, die letzten Käufer zu betrügen! Dann aber ist er moralisch und rechtlich mitschuldig oder schuldig, was wiederholt von den Gerichten und auch vom Reichsgericht bestätigt worden ist.

Das Märchen von der **»Veredlung«** der Marzipanmasse durch Zusatz von Kartoffeln und Bohnen ist durchsichtig; kein Mensch glaubt daran, dass eine Marzipanmasse solcher Art als eine verbesserte oder veredelte Masse gelten kann. Jeder fühlt, dass diese Zusätze nur zu dem Zwecke in die Masse hineingekocht werden, um später einen billigeren Zentner-

Digitized by Google

preis machen zu können, d. h. um billiger zu **scheinen** als andere.

Wenn nun diese Surrogatmarzipanmasse seit vielen Jahren im Markte ist, so sind natürlich auch die daraus hergestellten Marzipanwaren: Makronen, Stuten und Semmel, Kartoffeln, Würste, Bröte usw. seit Jahren als verfälschte Waren im Handel gewesen. Da möchten wir denn doch im Interesse des reellen Gewerbes und im Interesse der Konsumenten hierdurch an alle Untersuchungsanstalten für Nahrungsmittel, an alle Nahrungsmittel-Chemiker und Polizeiämter im ganzen Lande die Bitte richten, in den Monaten Oktober bis Dezember Marzipanwaren aufzukaufen und dabei nicht bloss auf übermässigen Zuckergehalt, sondern auf Zusätze von Kartoffelsirup, Kartoffelmus und Saubohnen zu achten. Alles was nicht aus Mandeln und Rohrzucker (Rübenzucker) besteht, gilt nicht als Marzipan und ist als verfälscht zu betrachten.

Wenn in dem Zeitungsbericht steht, dass in der beanstandeten Fischerschen Masse zwischen 2½—3½ Prozent Stärkemehl gefunden worden sind, dann darf man nicht glauben, dass nun also die Massen höchstens einen Zusatz von 2½ bis 3½ Prozent von Kartoffeln und Bohnen bekommen hätten, das wäre eine falsche Rechnung. Die Kartoffeln enthalten nur zwischen 9 und 25 Prozent an Stärke; die Speisekartoffel, die sich recht schön mehlig kocht, hat einen hohen Stärkegehalt; die Viehkartoffel hat einen geringeren Stärkegehalt. Vielleicht ist diese am besten zur Veredelung von »Marzipan« — von »Mandelnuss-« — von »verbesserten Backstoffnussmassen« geeignet. Wir wissen es nicht; aber die sachverständigen Berliner Konditoren, die Herren Fürkampf und Rodeck, die die »Veredlung« anerkannt haben, werden gewiss gern bereit sein, Auskunft zu geben, welche Kartoffelart zum Veredeln die beste ist.

Alle die Fabrikanten aber in Deutschland, die weiter ohne Kartoffel- und Bohnenzusätze ihre Marzipanmassen und Marzipanwaren herstellen und liefern wollen, werden gut tun, eine Aufklärungsarbeit anzutreten, damit das Misstrauen, das nun durch die Tageszeitungen gegen »Marzipan« in weite Kreise getragen worden ist, wieder verschwindet, — und damit alle mit Kartoffel- und Bohnenmus »veredelten« Marzipanwaren als das bezeichnet werden, was sie in Wahrheit sind: **als minderwertige Surrogatwaren!**

Wenn solche auch zehn Mark auf den Zentner billiger angeboten werden, so sollte niemand sie kaufen, schon weil er sich der Gefahr aussetzt, wegen Nahrungsmittelverfälschung verklagt zu werden. Das muss geschehen, wenn er die daraus hergestellten Artikel als »Marzipanartikel« verkauft. Verkauft er sie aber als Artikel aus Marzipan, Bohnen- und Kartoffelmus, dann wird er sie sicher nicht los. — R. d. G.

Die neuen Hamburger Usancen.

Wer in Hamburg Kolonialwaren, getrocknete Früchte und Drogen, also Kakaobohnen, Zucker, Mandeln, Nüsse usw. kauft oder verkauft, empfängt oder abliefert, der hat sich mit den sogenannten »Hamburger Usancen« vertraut zu machen, wie sie bestehen. Diese Usancen sind vom »Verein zur Förderung des Hamburgischen Handels mit Kolonialwaren« festgesetzt worden, sie werden von der Hamburger Handelskammer soeben veröffentlicht. Wenn diesen Festsetzungen auch nicht der Gesetzescharakter eigen ist, so wird man doch gut tun, sie zu respektieren; in Streitfällen würden sie einem Richterkollegium doch als Stütze dienen. —

Die Usancen umfassen 37 Hauptsätze (§§); sie erscheinen dadurch zunächst schwierig, manchem auch wohl langweilig. Aber jeder einzelne Hauptsatz enthält beachtenswertes, man fange mit § 35 an und man wird manches finden, was wert ist, eingeprägt zu werden:

Die früher und zwar am 15. Juni 1902, 1. April 1903, 29. Juni 1904 veröffentlichten »Usancen« werden durch die heutige Abfassung aufgehoben.

1. Erklärungsfrist.

»Der einem Anwesenden gemachte Antrag kann nur sofort angenommen werden. Dies gilt auch von einem mittelst Fernsprecher von Person zu Person gemachten Antrage.

Der einem Abwesenden gemachte Antrag kann nur bis zu dem Zeitpunkte angenommen werden, in welchem der Antragende den Eingang der Antwort unter regelmässigen Umständen erwarten darf.«

§ 1. Bei Fristbestimmungen für Erklärungen müssen letztere innerhalb der Frist bei dem Antragenden eingetroffen sein. (B. G. B. § 147.[1])

Ist als Termin ein Tag bestimmt, so muss die Erklärung bis 7 Uhr abends eingetroffen sein.

Erklärungen, die »bis zur Börse« abzugeben sind, müssen bis 12½ Uhr am Kontor oder bis um 2 Uhr an der Börse abgegeben werden.

§ 2. Andienungen haben dem Empfänger gegenüber bis 4 Uhr nachmittags zu erfolgen. Anderenfalls gelten sie als am nächsten Werktage erfolgt.

Am Kai zu empfangende Waren dürfen nicht angedient werden, bevor die Partie handelsüblich am Kai zur Verfügung liegt.

§ 3. Am Platze angediente, sowie »auf Besicht«, »auf Nachstechen«, »nach Probe« oder unter ähnlichen Bedingungen verkaufte Waren gelten als genehmigt, wenn nicht der Käufer »bis zur Börse« des auf die Andienung bezw. auf den Geschäftsabschluss folgenden Werktages dem Verkäufer eine gegenteilige Erklärung abgibt. Diese Bestimmung gilt nicht für Waren, deren Untersuchung ihrer Natur nach eine längere Zeit beansprucht.

Bei Drogen gilt diese Bestimmung nur für »auf Besicht«, »auf Nachstechen« und »nach Probe« geschlossene Geschäfte, während im übrigen Beanstandungen bis zum Empfang der Ware erhoben werden können.

Wird der Käufer an der Untersuchung der Ware oder Abgabe der Erklärung durch höhere Gewalt oder durch von dem Verkäufer zu vertretende Umstände verhindert, so hat er dies dem Verkäufer ungesäumt anzuzeigen. Die Gültigkeit der Andienung beginnt in solchem Falle mit der

1) B. G. B. § 147.

Digitized by Google

Anzeige des Verkäufers an den Käufer, dass die Verhinderung beseitigt ist.

§ 4. Schlussnoten sind am Tage des Geschäftsabschlusses an die Parteien abzusenden und gelten als genehmigt, wenn nicht »bis zur Börse« des darauffolgenden Werktages bei der Gegenpartei Einwendungen erhoben worden sind.

2. Menge.

§ 5. Falls bei Käufen nach ausgeliefertem Gewicht infolge von Verlust der Ware das Landungsgewicht nicht zu ermitteln ist, oder die Ware infolge von Beschädigung einen Gewichtszuwachs erfahren hat, so erfolgt die Berechnung auf Grund des Abladegewichts abzüglich des erfahrungsmässigen, eventuell durch Sachverständige festzustellenden Gewichtsabganges auf der Reise.

§ 6. Bei Waren, welche mit einem für jedes Kollo fest bestimmten Gewicht gehandelt werden, ist auch bei »cif«- und »c. & f.«-Geschäften zwischen hiesigen Firmen das hier ermittelte Untergewicht über 1 Proz. — bei Drogen über ½ Proz. — vom Verkäufer zu vergüten.

§ 7. Das Wort »circa« vor der Mengenangabe berechtigt den Verkäufer 5 Proz. mehr oder weniger zu liefern.

Jedoch dürfen bei raffiniertem Kamphor in Originalfässern von ca. 250 kg nur 2 Proz. mehr oder weniger geliefert werden; auch darf das Gewicht des Papiers pro Brod von 2½ kg 20 g nicht übersteigen.

§ 8. Gerechnet werden:

110 Pfd. amerikanisches Gewicht = 50,00 kg
1 Ctw. (112 Pfd.) englisches Gewicht = 50,80 »
100 Pfd. venetianisches Gewicht = 47,75 »

§ 9. Die Kosten der Gewichtsfeststellung trägt im allgemeinen der Verkäufer, jedoch bei »cif«- und »c. & f.«-Geschäften nach ausgeliefertem Gewicht der Käufer.

Bei nach ausgeliefertem Gewicht bedungener Fracht hat der Verfrachter (das Schiff) die Wägekosten zu tragen.

3. Tara, Abschlag, Skonto.

§ 10. Alle Tara-Ermittelungen müssen beim Empfang und zwar, sofern nicht für einzelne Fälle anderes bestimmt ist, von beiden Parteien gemeinschaftlich vorgenommen werden; spätere Reklamationen sind unzulässig.

Bei vom Kai zu empfangenden Waren ist das kaiseitig ermittelte Bruttogewicht und die kaiseitig gemäss § 12 Abs. 3 ermittelte Durchschnitts-Tara massgebend, sofern nicht von der Gegenpartei vor dem Empfang eine gegenteilige Erklärung abgegeben wird.

Bei der Tarierung ist zunächst die Tara und dann das Bruttogewicht festzustellen.

§ 11. Unter der Faktura-Tara ist, wenn nicht anderes bemerkt, die in der Faktura des Abladeortes genannte zu verstehen.

Wenn die reine Tara die Faktura-Tara um mehr als 1 Proz. des Bruttogewichts der betreffenden Ware übersteigt, so ist die Differenz über 1 Proz. vom Verkäufer zu vergüten. (Z. B. wenn bei einem Kollo von 700 kg die Faktura-Tara 60 kg, die reine Tara 80 kg beträgt, so sind 20 — 7 = 13 kg zu vergüten.

§ 12. Unter Durchschnitts-Tara ist die hier ermittelte zu verstehen.

Wenn eine mit Durchschnitts-Tara gehandelte Partie ganz oder geteilt weiterverkauft wird, so ist, falls der Käufer es verlangt, beim Empfang von neuem die Durchschnitts-Tara zu ermitteln. Jedoch hat dieses auf die früheren Verkäufe keine Rückwirckung.

Zwecks Ermittelung der Durchschnitts-Tara kann jede Partei die Tarierung verlangen bei Kolonialwaren und getrockneten Früchten: bei Partien bis zu 1000 Kolli von 5 Proz., höchstens aber 20 Kolli, bei Partien von 1000 Kolli und mehr von 2 Proz. der Kolli, bei Drogen: bei Partien bis 100 Kolli 10 Proz., bei Partien über 100 Kolli 5 Proz., wobei angefangene Hundert für voll gerechnet werden.

§ 13. Drogen werden nach Nettogewicht mit auskömmlicher Tara, in Partien von 100 Kolli und mehr mit Durchschnitts-Tara, gehandelt.

§ 14. Bei Kolonialwaren und getrockneten Früchten wird bei Mengen von 250 kg brutto und mehr ein Abschlag vergütet, und zwar 3‰, wenn nicht nachstehend anderes bemerkt ist. Der Abschlag wird auf ½ kg abgerundet, dergestalt, dass Beträge unter ¼ kg fortfallen, höhere für voll gerechnet werden.

Bei nach Abladenettogewicht und per Kiste gehandelten Waren wird kein Abschlag gegeben.

§ 15. Wenn nicht anderes bedungen, hat die Zahlung pr. Kasse gegen 1 Proz. Skonto zu erfolgen.

Bei Verkäufen von Drogen aus erster Hand kommen 2½ Proz., aus zweiter 1½ Proz. in Abrechnung, ohne Berücksichtigung von Abschlag und Gutgewicht.

Bei Chemikalien und chemischen Präparaten richten sich die Bedingungen für Zahlung, Skonto usw. nach denjenigen der massgebenden Fabriken.

4. Beschaffenheit.

§ 16. Bei einem Kauf nach Probe oder nach Qualitätsbezeichnung kann der Käufer einer marktgängigen Ware, falls dieselbe den vereinbarten Bedingungen nicht entspricht, Rückgängigmachung des Kaufes (Wandelung) oder Vergütung des Minderwertes (Minderung) [B. G. B. § 462[1]] verlangen. Das Recht, beim Mangel einer zugesicherten Eigenschaft solcher Ware, statt der Wandelung oder Minderung Schadensersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen (B. G. B. § 463, § 494[2]), steht ihm nicht zu. Der Käufer hat sofort nach Feststellung der mangelhaften Beschaffenheit zu erklären, welches der beiden Rechte er geltend machen will.

Ein durch Arbitrage erkannter Minderwert ist, abzüglich des vertragsmässigen bezw. bei Zielverkäufen des Reichsbank-Diskonts bis zum Verfall, sofort zu vergüten.

NB. Bei Kanariensaat und ähnlichen Saaten, welche einen zu starken Gehalt an Fremdkörpern aufweisen, ist ausser der Vergütung für diesen Mehrgehalt auch für die Kosten der etwa erforderlich werdenden Reinigung der Ware Ersatz zu leisten.

§ 17. Zur Ersetzung einer beanstandeten Partie durch eine andere ist der Verkäufer weder berechtigt noch verpflichtet.

§ 18. Bei Käufen »auf Nachstechen« oder

---

1) B. G. B. § 462: »Wegen eines Mangels, den der Verkäufer nach den Vorschriften der §§ 459, 460 zu vertreten hat, kann der Käufer Rückgängigmachung des Kaufes (Wandelung) oder Herabsetzung des Kaufpreises (Minderung) verlangen.«

2) B. G. B. § 463: »Fehlt der verkauften Sache zur Zeit des Kaufes eine zugesicherte Eigenschaft, so kann der Käufer statt der Wandelung oder der Minderung Schadensersatz wegen Nichterfüllung verlangen. Das Gleiche gilt, wenn der Verkäufer einen Fehler arglistig verschwiegen hat.«

B. G. B § 494: »Bei einem Kaufe nach Probe oder nach Muster sind die Eigenschaften der Probe oder des Musters als zugesichert anzusehen.«


Digitized by Google

»auf Besicht« kann der Käufer nur Wandelung verlangen.

§ 19. Bei Lieferungsgeschäften kann der Käufer wegen Qualitätsmängel nur Minderung verlangen, es sei denn, dass der Minderwert 10 Prozent — bei Drogen 5 Prozent — des Preises der vertragsmässigen Ware zur Zeit der Besichtigung übersteigt (s. § 16).

Abweichungen von den Vertragsbedingungen hinsichtlich der Ernte, Herkunft oder Verpackung gelten nicht als Qualitätsmangel, sondern berechtigen stets zur Zurückweisung der Ware.

§ 20. Seebeschädigte oder dumpfe Ware kann der Käufer, wenn der Verkäufer wegen der Beschädigung Ansprüche an seine Versicherer geltend machen kann, zum Preise und im Verhältnisse des Gewichts der gesunden Ware gegen Ueberlassung der Polize geliefert verlangen.

Kommt kein Versicherungsanspruch in Frage, so muss der Käufer, falls der Minderwert der beschädigten Kolli gegen nicht beschädigte Ware 10 Prozent nicht übersteigt, die seebeschädigte oder dumpfe Ware gegen entsprechende Vergütung empfangen. Uebersteigt der Minderwert gegen nicht beschädigte Ware 10 Prozent, so ist der Käufer zum Empfange berechtigt, aber nicht verpflichtet.

§ 21. Bei »tel quel« verkauften Waren ist der Käufer verpflichtet, jede Ware ohne Rücksicht auf Qualität zu empfangen, welche der Gattung nach der vertragsmässigen Bezeichnung entspricht.

§ 22. Bei jedem Kauf ist der Käufer berechtigt, Proben zu entnehmen, und zwar von Partien: bei Kolonialwaren und getrockneten Früchten: von 100—500 kg 1/4 kg, über 500—2500 kg 1/2 kg, über 2500 kg 1 kg, bei Drogen: von 500—1250 kg 1/4 kg, über 1250—2500 kg 1/2 kg, über 2500 kg 1 kg. Die darüber hinaus entnommenen Proben sind dem Verkäufer zu vergüten.

5. Lieferung und Abnahme.

§ 23. Sofern aus dem Vertrage nicht anderes hervorgeht, ist für Verkäufer und Käufer Hamburg Erfüllungsort.

§ 24. Innerhalb der usanzmässigen oder vereinbarten Empfangszeit hat der Verkäufer dem Käufer auf Verlangen Teile der verkauften Ware zu liefern, jedoch bei Kolonialwaren und getrockneten Früchten nicht unter 300 kg, bei Drogen nicht unter 10 Prozent zurzeit und nicht anders als ganze Originalkolli.

Wird auf Lieferung verkaufte Ware in Teilen angedient, so gelten die Bestimmungen hinsichtlich der Zeit der Beanstandung (§ 3) für jede Teillieferung.

§ 25. Während der usanzmässigen oder vereinbarten Empfangszeit lagert die Ware für Rechnung und Gefahr des Verkäufers und unter von diesem bis zur Höhe des Verkaufswertes zu beschaffender Feuerversicherung.

Falls bei Ablauf der Empfangszeit die Uebergabe der Ware an den Käufer noch nicht erfolgt ist, so ist der Verkäufer berechtigt, die Feuerversicherung dem Käufer schriftlich unter Angabe des Lagers, jedoch nicht früher als auf den nächstfolgenden Werktag mittags 12 Uhr zu kündigen, worauf die Gefahr und die Verpflichtung der Versicherung auf den Käufer übergeht.

Für auf Käufers Lager aufgenommene Waren trägt dieser die Feuerversicherung, auch wenn die Uebergabe noch nicht erfolgt ist.

§ 26. Wenn eine Partei ihre Zahlungen einstellt, so kann die andere Partei innerhalb dreier Werktage, nachdem sie von der Zahlungseinstellung Kenntnis erhalten hat, verlangen, dass zwischen ihnen schwebende Geschäfte auf Grundlage des Preises reguliert werden, welcher für ein gleiches Geschäft am Tage der Zahlungseinstellung massgebend war. Dieser Preis wird im Zweifel durch vom Vorstande in Gemässheit der Bestimmungen über die Qualitätsfeststellungen zu ernennende Sachverständige festgestellt.

§ 27. »Ab Lager« gehandelte Waren sind innerhalb 14 Tagen — Drogen bei einem Werte der Partie über 3000 Mk. innerhalb 30 Tagen — vom Tage des Geschäftsabschlusses gerechnet, zu empfangen. Fällt der letzte Empfangstag auf einen Sonn- oder Feiertag, so tritt der nächste Werktag an dessen Stelle. Nach Ablauf des dritten Tages nach der Empfangszeit hat der Verkäufer nach vorheriger Androhung das Recht, vom Vertrage zurückzutreten oder die Ware für Rechnung des säumigen Empfängers gemäss § 373 des H. G. B. zu verkaufen.

Bei der Ablieferung der Ware hat der Verkäufer die Ware bis auf die Schale zu liefern; die von da ab entstehenden Kosten sind zu Lasten des Käufers.

§ 28. Die Abnahme »ab Kai« gekaufter Ware hat spätestens am zweiten Tage nach erfolgter Entlöschung, bei früher gelöschten Waren am dritten Tage nach erfolgter Andienung (§ 2) zu geschehen. Durch verzögerte Abnahme entstehende Kai- und sonstige Kosten sind zu Lasten des Käufers. Erfolgte die Verwiegung auf Veranlassung des Käufers während der Lagerung der Ware oder nicht schalenweise, so hat der Käufer die dadurch entstehenden Mehrkosten zu tragen. Nach Ablauf des dritten Tages nach der Empfangszeit stehen dem Verkäufer die im § 27 genannten Rechte zu.

Wird »ab Kai« verkaufte Ware nicht am Kai gelöscht, so hat der Verkäufer sie frei an eine vom Käufer zu bezeichnende, zu Wasser erreichbare Landungsstelle im Gebiete des Hamburger Hafens (s. Hafengesetz vom 2. Juni 1897 § 1[1]) zu bringen.

§ 29. Bei der Klausel »frei hinter den Speicher des Käufers zu liefern« ist der Käufer verpflichtet, einen zu Wasser erreichbaren Speicher im Gebiet des Hamburger Hafens (s. Hafengesetz § 1) anzuweisen. Wenn die Anlieferung zu Wasser durch Eis, Wassermangel oder sonstige höhere Gewalt verhindert wird, ist der Verkäufer berechtigt und auf Verlangen des Käufers verpflichtet, die Ware zu Lande frei vor die Tür des angewiesenen Speichers zu liefern.

Mit dieser Klausel verkaufte Waren müssen, wenn sie bis vier Uhr angedient sind, am nächsten Werktage aufgenommen werden. Geschieht die Aufnahme der ordnungsmässig angedienten Ware nicht innerhalb genannter Frist, bezw. bei in genannter Frist nicht zu bewältigenden Mengen nicht in ununterbrochener Folge, so sind die durch die Verzögerung entstehenden Kosten vom Käufer zu tragen.

§ 30. Wenn bei »frei auf Käufers Schale« zu liefernden Waren der Verkäufer vom Käufer nicht in die Lage versetzt wird, die ordnungsmässig angediente Ware innerhalb der

---

1) Hafengesetz § 1: »Das Geltungsgebiet dieses Gesetzes umfasst die Elbe vom Köhlbrand und von der Landesgrenze gegen Altona bis zur Einmündung der Dove-Elbe nebst allen auf dieser Strecke mit dem Elbstrom in Verbindung stehenden, der Ebbe und Flut unbehindert zugänglichen Wasserstrassen und Wasserflächen, soweit dieselben zum Hamburgischen Gebiet gehören, endlich die Wasserflächen zwischen der Alsterschleuse einerseits und den Schleusen zum Graskeller, an der Michaelisbrücke und an der Mühlenbrücke andererseits.«


Digitized by Google

genannten Frist auf Käufers Lager aufzubringen, so sind die durch die Verzögerung entstehenden Kosten vom Käufer zu tragen.

§ 31. Ist bei Platzgeschäften »prompte« Lieferung oder Empfangnahme bedungen, so hat dieselbe innerhalb drei Werktagen zu erfolgen.

Ist »prompte« Abladung bedungen, so hat dieselbe bei Bezügen von europäischen Häfen der Ostsee, der Nordsee und des Atlantischen Ozeans, mit Ausnahme derjenigen Spaniens und Portugals, innerhalb zehn Tagen, von Häfen Spaniens, Portugals, des Mittelländischen und Schwarzen Meeres, sowie der Ostküste Nordamerikas innerhalb 21 Tagen, von anderen Häfen innerhalb 30 Tagen zu erfolgen. Für die rechtzeitige Verschiffung ist das Datum der Verladescheine massgebend.

§ 32. Bei Lieferungsabschlüssen bleibt der Tag der Lieferung oder Verladung innerhalb der Termine in Verkäufers Wahl. Ist die Frist nicht eingehalten, wofür hinsichtlich der Abladung oder Verschiffung die Verladescheine massgebend sind, so ist der Käufer zur Zurückweisung der Ware und zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen ohne Gewährung einer Nachfrist befugt (s. § 17).

Ist »Abladung« innerhalb einer bestimmten Frist bedungen, so muss innerhalb derselben die Ware dem Transportführer übergeben sein, ist »Verschiffung« bedungen, so muss innerhalb der Frist die Ware an Bord gebracht sein, ist »Segelung« bedungen, so muss das Schiff innerhalb der Frist die Reise angetreten haben.

§ 33. Bei Verkäufen von schwimmenden oder abzuladenden Waren ist der Verkäufer verpflichtet, dem Käufer den Namen des Schiffes, mit dem die Ware verladen ist oder werden soll, sowie das Datum des Konnossements und die Marke der Ware beim Geschäftsabschlusse aufzugeben, oder, falls ihm diese Angaben zur Zeit nicht bekannt sind, dieselben nachzuliefern, sobald sie zu seiner Kenntnis gelangen, wie überhaupt alle in Bezug auf die Erfüllung des Vertrages eintreffenden Mitteilungen sofort dem Käufer schriftlich bekannt zu geben. Unwesentliche Abweichungen im Namen des Schiffes und in den Marken und Nummern (ausgenommen Qualitätsmarken) präjudizieren nicht.

§ 34. Bei »c. & f.«- und »cif«-Geschäften ist der Abladeort der Erfüllungsort für die Lieferung.

Bei diesen Geschäften hat der Käufer die Deklarationsabgabe, sowie den Konnossementsstempel zu zahlen.

Dekort und Maklergebühr sind, wenn die Fracht am Bestimmungsorte zu zahlen ist, vom Bruttobetrage nach Abzug der Fracht zu berechnen.

§ 35. Ist bedungen, dass eine Ware »frei« (franko) eines bestimmten Ortes geliefert werden soll, so gilt der Lieferungsort als Erfüllungsort für die Lieferung; ist eine Ware »frachtfrei« eines bestimmten Orts verkauft, so bleibt der Abladeort der Erfüllungsort.

»Frei Bord« (»frei an Bord«) heisst: frei auf das Schiff; »frei Schiffsseite« heisst: frei an das Schiff. Bei »frei Schiffsseite« sind, falls der Verkäufer rechtzeitig angeliefert hat, etwaige Ueberliegekosten zu Lasten des Käufers.

»Frei Bahn« heisst: frei an die Bahn (Abgangsbahnhof).

»Frei Waggon« heisst: frei in den Waggon.

Bei »ab Lager (Kai)« trägt der Käufer die Gefahr und die Kosten des Absetzens.

Bei »frei ab Lager (Kai)« trägt der Käufer die Gefahr, der Verkäufer die Kosten des Absetzens,

Bei »frei in die Schute (auf den Wagen)« trägt der Verkäufer die Gefahr und die Kosten des Absetzens.

»Frei ab Hamburg« heisst: »frei ab Kai« oder »frei Schiffsseite«, oder »frei Bahn«, nach Käufers Wahl.

§ 36. Bei chemischen Fabrikaten befreien von der Verbindlichkeit rechtzeitiger Lieferung Arbeiterstreiks, Betriebsstörung, Maschinenbruch, Kohlenmangel, Feuersbrunst, Krieg, Unruhen, Verbot der Einfuhr oder der Ausfuhr des zu liefernden Artikels oder des für denselben erforderlichen Rohmaterials, Schiffahrtsschluss, sowie Unfälle elementarer Art und alle Zufälligkeiten, denen vorzubeugen nicht in menschlicher Macht liegt (höhere Gewalt), sofern durch ein solches Ereignis die Produktionsfähigkeit aufgehoben oder wesentlich verringert wird.

§ 37. Die Schlussnoten haben folgende Bestimmung zu enthalten: »In Gemässheit der vom Verein zur Förderung des hamburgischen Handels mit Kolonialwaren, getrockneten Früchten und Drogen (Waren-Verein) festgesetzten Usancen. Streitigkeiten sind durch das Schiedsgericht oder die Sachverständigen des genannten Vereins nach den von demselben hierfür erlassenen Bestimmungen, eventuell auf einseitigen Antrag endgültig zu entscheiden.

Die deutschen Schokolade-Fabrikanten.

Die folgende Liste umfasst die um Ostern 1905 in Deutschland von der Bohne ab Schokolade fabrizierenden Fabrikanten. Es sind 177, von denen 88 dem Verbande deutscher Schokoladefabrikanten angehören; diese haben ein V. Wir glauben zwar kaum, dass diese Liste Fehler enthält, möchten aber doch bitten, wenn sich einer findet, es uns wissen zu lassen.

* * *

Aachen	Leonard Monheim	—
	Henry Lampertz	—
Altona a. Elbe	C. H. L. Gartmann	V.
Altona-Bahrenfeld	Santosa, Kakao- u. Schokoladenwerke G. m. b. H.	V.
Altona-Ottensen	Fehleisen & Rickel	
	Hönig & Bauhardt	—
	H. Münster	—
Apolda in Thür.	Gebrüder Fischer	V.
	Eduard Ludwig Fischer	—
Augsburg	Ferdinand Herzer	—
Bamberg	Gebr. Wiesner	—
Bayreuth	L. Loewensohn	—
Berlin	Confiserie Wilczek	—
	G. Cyliax	V.
	Gustave Duclaud Nfl.	—
	Greiser & Dobritz	V.
	J. D. Gross	V.
	L. d'Heureuse	—
	Th. Hildebrand & Sohn	V.
	Berliner Cacao- u. Chocoladenfabrik Kurz, Kutzner & Co.	—
	A. Leppien	V.
	A. Pavel	—
	F. W. G. Schreiber	—
	A. F. Schroeder Kommanditgesellschaft	—
	Seifert & Haake	—


Digitized by Google

Berlin	„Sarotti", Chokoladen- u. Cacao-Industrie A.-G.	V.
	Franz & Alexander Tassler	—
	Otto Thurmann	—
	Werckmeister & Retzdorff	V.
	Paul Wesenberg Sohn	—
	Friedrich Ernst Trimolt	—
	Russische Schokoladen- u. Konfitürenfabrik „Varsovie"	—
Berlin-Charlottenburg	J. C. F. Degebrodt & Sohn	—
Berlin-Neuweissensee	E. Degebrodt	—
Bernburg a. S.	Gebr. Jacobi	—
Bonn a. Rh.	Walter Rubens	—
Braunschweig	Georg Schmidt & Co.	—
	Wittekop & Co.	V.
Bremen	Bremer Schokolade-Fabrik Hachez & Co.	V.
Breslau	Wilh. Boese	—
	Oswald Püschel	V.
	Thomas & Borsdorff Nfl.	—
	Herm. Wanger & Co.	—
Chemnitz i. S.	Zschimmer & Witzsch	V.
Coblenz	Coblenzer Schokoladen- u. Kakaofabrik G. m. b. H.	—
Cleve a. Rh.	Bensdorp & Co.	—
Cöln a. Rh.	Hewel & Veithen	V.
	Gebrüder Stollwerck A.-G.	V.
	Thelen-Krämer	—
	Aug. Wiese & Sons	V.
Cöthen i. A.	F. A. Schreiber	—
Danzig	A. Lindemann	—
	J. Loewenstein	V.
	G. Mix	—
Danzig-Langfuhr	Schneider & Co.	V.
Darmstadt	Wehner & Fahr	—
Delitzsch	Gebr. Boehme	—
Dessau	Dessauer Schokoladenfabrik Menge & Wehrmann	—
	Nestmann & Beyersdorf	—
Dresden	Gerling & Rockstroh	—
	Hartwig & Vogel	V.
	Iltz & Kludt	—
	Jordan & Timaeus	V.
	J. G. Kynast	V.
	Eginhardt Lippold	—
	Lobeck & Co.	V.
	Petzold & Aulhorn A.-G.	V.
	Riedel & Engelmann	V.
	Firma Richard Sellmann	V.
Dresden-Lockwitzgrund	Otto Rüger	V.
Dresden-Niederhäslich	Gustav Teubner	V.
Dresden-Niedersedlitz	Gebr. Jentzsch	—
Dresden-Plauen	Eugen Koenig Nfl.	—
Düsseldorf	J. H. Branscheidt	V.
Elberfeld	Friedr. Bauer	—
Emmerich a. Rh.	Neugebaur & Lohmann	V.
	Franz Onstein	—
Erfurt	C. A. Henning	—
Essen a. Ruhr	Herm. de Giorgi	V
Flensburg	Flensburger Schokoladen-Fabrik m. b. H.	V
Frankfurt a. M.	Gebr. de Giorgi	V.
Frankfurt a. O.	Schoegel & Co.	—
	Gebr. Weise	V.
Freiburg i. Br.	Merck & Arens	V.
Glauchau i. S.	Fiedler & Vieweger	—
Görlitz	Mattke & Sydow	V.
Gräben	Klose & Modlich	V.
Gräfrath	Gebr. Hillers	V.
Halle a. S.	Fr. David Söhne	V.
	Bernhard Most G. m. b. H.	V.
Halberstadt	Siemens & Hülsebusch	—
	Gebr. Siemens	—
	Friedr. Teubner	—
Hamburg	P. W. Gaedke	—
	Reese & Wichmann	V.
Hannover	Eduard Kleefeld	V.
	Ferd. Kracke & Co.	V.
	B. Sprengel & Co.	V.
Herford	Barmeier & Flachmann	V.
	de Fries & Beckmann	V.
	Kiel & Schmahl	V.
	H. Knigge	V.
	Carl Müller	—
	Emanuel Weinberg	V.
Hof i. B.	Carl Dippold	V.
Homburg v. d. H.	Cacao-, Chocoladen- und Conservenfabrik „Taunus"	—
Kassel	Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co. A.-G.	—
Kaldenkirchen	Nederlandsche Cacao-Fabrik Helmond	V.
Königsberg i. P.	Ludwig Ehlert	—
	Carl Jarzembowski	—
Koburg	Thür. Chocoladenfabrik Gräf & Sammler	—
Krefeld	Krefelder Cacao- und Chocoladen-Fabrik Wm. Bellardi & Schlurmann	V.
Leipzig	Bock & Co.	—
	Wilhelm Felsche	V.
	C. R. Kässmodel	V.
	Knape & Würk	V.
	F. O. Richter	—
	Schwarz & Grosse	—
	Thurm & Wunder Nfl.	—
	Hermann Quarg	—
Leipzig-Gautzsch	Riquet & Co.	—
Lörrach i. B.	Russ-Suchard & Co.	V.
Ludwigslust	Carl Schultz & Co.	V.
Lübeck	D. H. Carstens	—
Magdeburg	Bethge & Jordan	V.
	Joh. Gottl. Hauswaldt	V.
	Müller & Hamel	V.
	Müller & Weichsel Nfl.	V.
	G. Reinhardt & Co. Nfl.	V.
	Schondorff & Curio	—
Magdeburg-Barleben	Thiele & Holzhause	V.
Mainz	Joh. Ph. Wagner & Co.	V.
Mannheim	Gruber & Co.	—
Mülheim a. Rhein	Barthel Mertens & Co.	V.
München	Heinrich Erbshäuser	—
	Georg Hof	—
	Ant. Seidl G. m. b. H.	—
München-Gladbach	Küppers & Holthoefer	—
Norden	T. J. Heddinga	V.
Nürnberg	Noris Chocoladen- u. Confitürenfabrik von Carl Bierhals	—
	Heinrich Häberlein	V.
	F. G. Metzger	V.
Oehringen i. W.	D. Wieland Sohn	—
Oschersleben	Becker & Schmidt	V.
Osnabrück	Carl Hagedorn	—
Pössneck i. Thür.	Robert Berger	—
Posen	Frenzel & Co.	—

Digitized by Google

Ratibor	Herrmann Preiss	—
	Franz Sobtzick	V.
	Wedekind, Rohlapp & Co.	V.
Rostock i. M.	C. L. Friederichs	V.
	Holtfreter & Ahlert	—
Rudolstadt	F. Ad. Richter & Co.	V.
Saalfeld i. Thür.	André Mauxion	V.
Schwarzenberg i. Sa.	Otto Lein	—
Speyer a. Rh.	Franz Günther	—
Stettin	Flemming & Buchholz	V.
	Albert Krey	V.
Strassburg i. E.	L. Schaal & Co.	V.
	E. Wolffs Nfl.	V.
	Elisius Palée	—
Stuttgart	Vereinigte Fabriken Moser-Roth	V.
	Hugo Wernick	—
	Gebr. Waldbaur	V.
Stuttgart-Untertürkheim	Stängel & Ziller	V.
Tangermünde	Tangermünder Schokoladen-Fabrik G. m. b. H.	—
Viersen	Kaisers Kaffeegeschäft G. m. b. H.	—
Wandsbek	Kakao-Compagnie Th. Reichardt G. m. b. H.	—
Wernigerode-Neschenrode	Harzer Cacao- u. Chocoladenfabrik L. Bauermeister	V.
Wernigerode	Franz Maul & Co.	V.
	F. H. A. Ronnenberg	V.
Wiesbaden	G. A. Lehmann	—
Wittenberg	Kakao u. Schokoladenfabrik A.-G.	V.
Würzburg	W. F. Wucherer & Co.	V.
Zeitz	F. A. Oehler	V.
	C. H. Oehmig-Weidlich	V.
	Uhrbach & Reinhold	—

Kakaomarkt.

Bericht vom 1. Mai 1905.

Seit unserm letzten Bericht sind wir der neuen Ernte näher gerückt, die in diesem Jahre, ebenso wie das Osterfest, später sein wird, soweit sich nach den heute vorliegenden Nachrichten sagen lässt. Dieses spätere Erscheinen der Ankünfte übt eine verringernde Wirkung aus auf die überall reichlich vorhandenen Bestände, deren Inhaber sich bemühen, noch vor der neuen Ernte möglichst damit zu räumen. Die Forderungen werden auf der Höhe zu halten versucht, die sich vor dem Fest durch die Käufe mancher immer zu spät kommender Braucher gebildet hatte. Demgegenüber verhalten sich heute die grossen Braucher zurückhaltend, sie haben zur rechten Zeit und bis zur neuen Ernte hin gekauft und warten, dass man ihnen diese anbietet. Heute sind nur kleine und mittlere Käufer zu finden, die kaufen müssen, weil sie ihren Bedarf nicht auf einige Monate im voraus deckten. Diese müssen auch die Forderungen bewilligen. Die allgemeine Stimmung wird fester gemacht augenblicklich, als sie tatsächlich ist, denn die Vorräte sind, trotzdem sie in den letzten Wochen etwas gelichtet wurden — ausgenommen vielleicht Le Hâvre — doch noch so gross, dass sie einmal die Preise nicht in den Himmel wachsen lassen und dann dem Bedarf im Verein mit den augenblicklichen Zufuhren aus der alten Ernte mühelos genügen werden, bis die neuen Mengen greifbar sind.

Der deutsche Verbrauch hat im ersten Viertel des laufenden Jahres wieder zugenommen; er stieg

von 5 944 400 Kilo in 1903
auf 8 192 400 » » 1904
und 8 797 700 » » 1905

trotzdem wir bereits seit einem halben Jahre etwa höhere Zuckerpreise haben. Ueber die Endzahlen des laufenden Jahres lässt sich indessen heute noch wenig sagen, denn um einen weiteren Schub nach oben zu sichern, müssen die Zuckerpreise und die Bestimmungen der Zollbehörde über die Ablieferund von Rohkakao, über die Rückvergütung von Zöllen unter dem neuen Tarif erst festere Formen annehmen.

Wie der deutsche Verbrauch im Gegensatz zu England, so sind auch die Hamburger Kakaozahlen gegen andere Kakaoplätze weiter gestiegen. Der Ausfall der zweiten Aprilhälfte hat nichts zu bedeuten. Wir lassen die Zahlen folgen:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 16.—30. April 1905.

Lissabon	6429	Sack
Le Hâvre	6116	»
Westküste Afrika	1857	»
Bahia	728	»
Bremen	662	»
Southampton	549	»
Westindien	491	»
London	240	»
Amsterdam	237	»
Liverpool	162	»
Antwerpen	108	»
Colombo	78	»
Bordeaux	45	»
New-York	40	»
Zusammen	17742	Sack
gegen 1904	26597	»

Trotz dieses Ausfalls, und trotzdem wir jetzt am Ende der erntelosen Zeit stehen, wo kleinere Partien in den Bestimmungshäfen eintreffen, und trotzdem manche Gebiete mit ihren Verladungen sehr zurück sind, sind die Hamburger Endzahlen doch höher. Die Ankünfte betragen im ganzen:

1904	Mai	57428	Sack
	Juni	37048	»
	Juli	66179	»
	August	77217	»
	September	53836	»
	Oktober	50885	»
	November	37612	»
	Dezember	58155	»
1905	Januar	56393	»
	Februar	50765	»
	März	59868	»
	April	41177	»
in d. letzten 12 Monaten zus.		646563	Sack
seit dem 1. Januar 1905		208203	»
gegen 1904		206776	»

Im Einzelnen ist zu berichten:

Thomé-Kakao. Am 24. April brachte der dritte D. »Loanda« 3103 Sack. Die Gesamtankünfte betragen im April demnach
9004 Sack
gegen 8294 » in 1904
10445 » » 1903.

Die neue Ernte steht vor der Tür, und mit ihr auch wieder grössere Ankünfte. Im Lissaboner Zollhause lagen am 22. April 64 171 Sack.

Die ersten vier Monate brachten:
1905: 136 037 Sack
1904: 89 587 »
1903: 101 763 »

Selbst wenn man jene zu spät angekommenen 20 000 Sack vom Januar auf 1904 schlägt, so

Digitized by Google

bleiben immer noch 116 000 Sack, oder mehr als je, für das erste Viertel 1905. Die Stimmung ist fest, aber nicht so sicher, wie die Ablader sie sich wohl wünschten, denn die grossen Käufer schauen schon nach den frischen Ankünften neuer Ernte aus.

Bahia-Kakao. Im März kamen 5353 Sack in Bahia an, 1904 waren es 7456 Sack. Mit diesen Zahlen ist das letzte Erntejahr abgeschlossen. Es brachte uns im ganzen 305 341 Sack, während sein Vorgänger 1903/04 nur 253 357 Sack aufweisen kann.

An der Börse hier lief das unverbürgte Gerücht von Ueberschwemmungen um, die die Ernte schmälern würden, und die die Preise jedenfalls jetzt halten sollen. Wenn bei uns die Katzbach einmal über ihre Ufer tritt, lassen sich dadurch die Kartoffeln in Mecklenburg in ihrem Gedeihen durchaus nicht stören. Nicht anders wird es im Staate Bahia sein mit seinen weiten, weiten Kakaowäldern.

Guayaquil-Kakao. In der ersten Aprilhälfte wurden 34 500 gegen 32 500 Quintales im Vorjahr angebracht. Die Gesamtankünfte in Guayaquil betragen demnach bis zum 15. April 152 500 oder 22 500 Quintales weniger als in 1904. Auch hier gilt über den Ausfall das gleiche wie vom Trinidad.

In London wurden von 776 Sack Angebot nur 17 Sack Caraquez losgeschlagen bei 64 bis 65 s. In Hamburg wurde in Superior Sommer-Arribas allerlei »gemacht«. Käufer, die nicht für den Augenblick etwas brauchen, sind sehr zurückhaltend, während die Inhaber der Partien ebenfalls versuchen, ihre Forderungen zu halten.

Trinidad-Kakao. Die europäischen Landungen bleiben unbedeutend, und die Bestände gehen weiter zurück, jedoch nicht so, dass man von einem Räumen sprechen könnte. In London lagen am 25. März 17 477 Sack, am 22. April nur noch 15 876 Sack. Die Le Havre-Bestände in Trinidads werden heute auf 35—36 000 Sack geschätzt, sodass auch hier ein Abzug von 2000—3500 Sack statt hatte. Die Umsätze der Berichtszeit auf den europäischen Märkten hielten sich in mässigen Grenzen infolge der Festtage. In London fanden 361 Sack Käufer. Die Preise hielten sich unverändert fest. Das gleiche wird auch aus Port of Spain gemeldet, dort hält sich auch die Neigung nach oben angesichts der kleinen Ankünfte von den Pflanzungen. Diese werden schlank aus dem Markt genommen. — Die Wetternachrichten lauten weiter besser. Es gab wieder Regen, und zwar reichlich, wenn auch einige Bezirke nicht genug bekommen haben, die grösseren Früchte sind in guter Reife.

Aus Port of Spain wurden seit Jahresanfang bis zum 7. April verladen 61 504 Sack gegen 118 417 Sack im Vorjahr. Die Vereinigten Staaten erhielten davon 27 017 gegen 49 472 Sack, und Europa 34 487 gegen 68 945 Sack. Die Märzverladungen betrugen 9723 Sack gegen fast das vierfache 1904. Wenn Europa nur die Hälfte des vorjährigen Quantums und Amerika auch bedeutend weniger aufnahm, so braucht man deswegen noch nicht schwarz zu sehen. 1904 war ein sehr günstiges Jahr, das beste Kakaojahr bisher, und wenn 1905 nicht so gut wird, so hilft der 1905er Verbrauch die Vorräte mit räumen, die sein 1904er Vorgänger ihm hinterliess.

Grenada-Kakao. Die Londoner Zufuhren betrugen 1775 Sack vom 9. bis 22. April, die Ablieferungen für den Verbrauch 1227, für die Ausfuhr 218 Sack. Die Bestände stiegen von 14 245 auf 14 575 Sack. Auf der Auktion am 18. April waren nur 86 Sack angeboten, wovon 77 Sack gut bis fein bei 53 bis 54 s verkauft wurden. Aus Grenada lag nichts vor.

Ceylon-Kakao. Von den angebotenen 1544 Sack nahmen Käufer nur 513 Sack. Es waren alle Sorten vertreten, von schwarzen bis zu den besten. Diese erzielten 74 bis 76½ s, gute 64 bis 66 s, kurante bis mittlere 52 bis 57 s. Die Bestände fielen von 18 998 auf 17 633 Sack.

London. Nur am 18. April fand eine Auktion statt, die schon im Zeichen des Osterfestes stand, und den dritten Festtag wollten sich die Londoner Herren nicht durch Auktionen stören. Es war deshalb auch in den letzten 14 Tagen sehr ruhig in London, die lebhafte Stimmung war verschwunden, doch hielten sich die Preise fest. Von 3503 Sack wurden auf und nach der Auktion 1097 Sack verkauft. In der zweiten, der Woche nach dem Fest, wurden unter der Hand einige kleine Partien gehandelt. Die Stimmung ist ruhig, über die einzelnen Sorten ist oben bereits berichtet.

Die nächste Auktion findet am 2. Mai statt. Angemeldet sind dazu 5553 Sack.

Die Londoner Kakaobewegungen stellen sich seit Jahresanfang bis zum 22. April (Vorjahr in Klammern) wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände	
Koloniale Sorten				
	52 216 (88 019),	52 111 (49 610),	51 425 (69 151)	Sack
Fremde Sorten				
	17 174 (20 104),	23 828 (19 888),	25 138 (20 728)	»
	69 390 (108 123),	75 939 (69 498),	76 563 (89 879)	Sack

Es mag darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Londoner Zufuhren für den dritten Teil des Jahres um mehr als 38 000 Sack hinter dem Vorjahr zurück sind. Die Zunahme der Ablieferungen entfällt zu fünf Sechstel auf die Ausfuhr, und die Verminderung der Bestände ist nicht so beschaffen, dass man deshalb ängstlich werden könnte. Die Bestände setzen sich zusammen aus

15 876	Sack	Trinidad,
14 575	»	Grenada,
3 341	»	andere Westindier,
17 633	»	Ceylon,
12 452	»	Guayaquil,
1 789	»	Bahia,
2 513	»	Afrikaner,
8 484	»	andere fremde Sorten.

Der Nachlass in den Zufuhren und die vermehrte Ausfuhr beweisen, dass sich die Kakaoverschiffer mehr und mehr von London abwenden nach anderen Plätzen. Gewiss kommt ein Teil der kleineren Zufuhren auf die kleineren Ankünfte von den Pflanzungen in Trinidad, Guayaquil und anderen Kakaoplätzen, aber andererseits ist zu beachten, dass Hamburg dem Vorjahr voraus ist in den Zufuhren, dass Le Havre nur um etwa 11 000 Sack in den Anlieferungen zurück und um fast 30 000 Sack in den Beständen höher ist als 1904.

Liverpool. Laut Meldung vom 20. April zeigte sich etwas Nachfrage am Platze, doch kamen Geschäfte nicht zustande. Diese Regung ist wohl auf die gleiche Veranlassung zurückzuführen wie in London. Nach dem Fest war schon wieder alles ruhig. Kakaozahlen aus Liverpool sind für die drei ersten Monate gemeldet:

	Zufuhren	Engl. Verbrauch	Ausfuhr	Lager 31. März	
1905	37 816	26 560	13 797	4418	Sack
1904	44 638	40 050	6 090	1 434	»
1903	28 180	24 332	4 627	1 822	»

Digitized by Google

Auch hier zeigt sich wie bei London, dass die Zufuhren und der Verbrauch kleiner, die Ausfuhren gestiegen sind.

Puerto Cabello. Im Jahre 1904 wurden 15867 Sack oder 879159 kg verladen im Werte von 1206702 Bol. In diesen Verschiffungszahlen ist die Dezemberernte 1903 mit eingeschlossen, die erst Anfang 1904 verladen wurde und gute Erträge gebracht hatte.

Sanchez. Die Kakaoausfuhr von »Samanakakao« hat hier ganz beträchtlich zugenommen; sie stellte sich, wie in Heft 240 bereits gemeldet, für 1904 auf 6152453 kg, wovon 4869512 kg nach Europa und 1282941 kg nach New-York gingen. Die europäischen Mengen verteilen sich auf Le Havre und Hamburg, doch hat dieses den grösseren Anteil.

Samana. 1904 wurden 782608 kg, und zwar 661891 kg nach Europa und 120717 kg nach New-York verladen. Die beiden Sorten Sanchez und Samaná, meist kurzweg Samaná genannt, haben sich in kurzer Zeit auf den Märkten allgemein Eingang verschafft, besonders in Hamburg, wo auch der Hauptmarkt dafür ist.

Kakaoschalen. Für den 2. Mai sind in London zur Auktion angemeldet:
50 tons von Cadbury,
280 Sack unter Zollverschluss.

Kakaobutter.

Bericht vom 2. Mai 1905.

Die relativ kleinen Mengen, die heute von der Marke Van Houten in Amsterdam und von der Marke »Cadbury« in London zur Auktion standen, liessen erwarten, dass die Preise für diese beiden Hauptsorten nicht zurückgehen würden. Und doch hat der Ausgang beider Auktionen einmal wieder bewiesen, wie trügerisch meist Vorausberechnungen sind. Sowohl in London als auch in Amsterdam sind die Preise für alle vier Marken etwas zurückgegangen.

In London standen 50 Tons Cadbury zum Verkauf. Während man im April für diese Marke 13¾—14 d bezahlte, hat man heute zu 13⅜—13½ d kaufen können. Damit sind die Hoffnungen, dass England schon im Mai auf Kontinentbutter angewiesen sein würde und zu hohen Preisen kaufen müsse, ins Wasser gefallen.

In Amsterdam sind die verkaufsbereiten 55000 Kilo Van Houtens Kakaobutter bei einem Durchschnittspreise von 67¾ c pro ½ Kilo verkauft worden. Einige Käufer haben ihre Kavelinge bei 67¼ c erwischt, andere haben auch bis 68½ c bezahlen müssen.

Von den Nebenmarken Dejong und Mignon ist das meiste bei 62 bis 62½ c verkauft worden. 9000 Kilo Dejong blieben unverkauft.

Im vorigen Monat haben verschiedene grössere Konsumenten teils in Holland teils in Deutschland Kontrakte bis Ende des Jahres gemacht. Alle Aufträge konnten leicht untergebracht werden. Die nun vor uns stehenden drei Monate Mai, Juni, Juli werden die übliche Ruhe im Kakaobuttermarkt bringen. Da aber kaum irgendwo grössere Vorräte anzutreffen sind, so wird diese Ruhe leicht ertragen werden können.



Allerlei.

Mit der heutigen Nummer 241 haben wir den ersten Schritt ins zweite Jahrzehnt des Gordian gemacht. Die Nummerführung läuft weiter; die Seitenführung beginnt mit der Zahl 1 und wird, wie in den ersten zehn Jahren, weiter laufen, bis wir das dritte Jahrzehnt zu eröffnen haben. — Man erlässt es uns wohl, lauttönende Versicherungen dafür zu geben, dass der Gordian wie bisher weiter geführt werden soll. Wenn wir nur einen Teil von **dem** Programm, das wir uns selber aufgestellt haben, abarbeiten können, werden wir froh und die Gordianleser zufrieden sein.

Ist irgendwo einer, der den Gordian missen möchte? Wir glauben kaum. Wer ihn und unsere Arbeit nicht liebt, der hasst sie hoffentlich — denn lesen und kaufen tut der den Gordian erst recht.

Unserer Industrie, die vor zehn Jahren, als der erste Gordian sich hinauswagte, in Deutschland nur acht Millionen Kilo Kakaobohnen verarbeiten konnte, während sie heute 27 Millionen Kilo im Werte von 32000000 Mk. umwertet, wünschen wir einen gleich guten Weitergang — und uns wünschen wir daran einen Teil und weiter frische Freude an der Arbeit.

Gewerbliche Kritik. Weil wir die Herausgabe des Gordian nicht als ein »Gewerbe«, sondern als ein »Amt« auffassen, kommen wir oft in die Gelegenheit, »tadelnde Urteile über gewerbliche Leistungen« oder »Aeusserungen zur Verteidigung von Rechten« drucken zu lassen. Hier und da haben wir bemerkt, dass man der Ansicht wäre, jede tadelnde Kritik gewerblicher Leistungen wäre an sich eine Beleidigung der betroffenen Firma oder Person und man hätte das Recht, zum Strafrichter zu laufen und nun den Gordian wegen Beleidigung zu verklagen. Möglich, dass der heutige Aufsatz über die Fischersche veredelte Marzipanmasse dasselbe Gelüste hervorruft. Die Firma Maether, deren geschäftliche Grundsätze wir einigemale betrachten mussten, hatte uns dreifach verklagt, aber aus allen drei Klagen scheint nichts geworden zu sein, da wir nichts wieder davon gehört haben. Wir möchten deshalb alle die bitten, deren gewerbliche Leistungen im Gordian einmal getadelt wurden, sich den § 193 des Strafgesetzbuches einzuprägen. Wenn die Presse das Recht hat, die Leistungen der Künstler, der Maler, Bildhauer, Dichter, Sänger und Schauspieler zu kritisieren, dann wird die Fachpresse auch das Recht haben, gute gewerbliche Leistungen zu loben, schlechte zu tadeln. Und der Gordian wird sich das Recht, eine schlechte Schokolade schlecht zu nennen, auch in Zukunft nicht beschneiden lassen.

B. Sie haben Ihre **Kupferkessel** bisher mit Weinsteinsäure **geputzt** und wollen gern ein billigeres Putzmittel haben, das aber auch den Anforderungen genügt, da die Kessel zur Aufnahme und Bereitung von Nahrungsmitteln dienen

Digitized by Google

und man deshalb, wie Sie sehr recht bemerken, nicht das erste beste Putzmittel verwenden kann und mag. Wir empfehlen Ihnen, die Kessel mit einer ganz dünnen Lösung Schwefelsäure zu putzen und dann mit Stearinöl und Wiener Kalk nachzureiben.

Gebr. Stollwerck A.-G., Cöln. Der Geschäftsabschluss hat für das Jahr 1904 einen gesamten Reingewinn von 1 421 556 Mk. gebracht, von dem 257 732 Mk. zu Abschreibungen verwendet werden. Im Jahre 1903 hatte der gesamte Reingewinn 1 438 333 Mk. betragen, von dem 234 649 Mk. zu Abschreibungen verwendet worden waren. Die diesjährige Hauptversammlung soll am 14. Juni abgehalten werden, wobei über die Verwendung des Gewinnrestes Beschluss gefasst werden soll. Vorgeschlagen wird: 55 946 Mk. als ordentliche Rücklage, 100 000 Mk. als Sonderrücklage zu verwenden; ferner 6 Prozent Dividende auf die Vorzugsaktien, 7 Prozent auf die Stammaktien zu verteilen. Für Gratifikationen an Beamte, für Versorgungs- und Unterstützungskassen sollen 65 000 Mk. genommen werden. Es bleibt dann ein Gewinnvortrag von 49 378 Mk., nachdem die Aufsichtsratsmitglieder ihren Gewinnanteil mit 16 321 Mk. bekommen haben.

Kandol-Kakao — Candol-Cacao. In Nr. 240 haben wir auf Seite 4610 die Fabrikanten eines unter dem Namen

Candol-Cacao

im Handel befindlichen Präparates darauf aufmerksam gemacht, dass ihre Ankündigungen und Packungen imstande sind, bei den Konsumenten Irrtümer zu erregen. Die Fabrikanten, Firma Hauser & Sobotka in Stadlau bei Wien, schreiben uns dazu folgendes:

»Abonnenten Ihres Blattes, lesen wir in der Aprilnummer 240, auf Seite 4610, eine redaktionelle Notiz, die, nach den einleitenden Zeilen zu urteilen, jedenfalls die Spitze gegen unsere Firma kehren soll.

Nachdem Sie nun bei Aufnahme dieses kleinen Artikels nicht vollkommen den Tatsachen entsprechend unterrichtet worden sind, so bezwecken wir mit Gegenwärtigem, jene Unrichtigkeiten klarzustellen.

1. Unsere Verpackung lässt wohl erkennen, dass der Käufer nicht einen garantiert reinen Kakao, sondern ein malzhältiges Surrogat bekommt. Beleg dazu: der mitfolgende Packungsausschnitt.

2. Nachdem unser Artikel bis zum Augenblick sich noch nicht in Deutschland im Handel befindet, so können wir auch unmöglich das Pfund unseres Kandol-Kakao zum Preise von 2 Mark angeboten haben; dagegen ist Tatsache, dass unser Kandol-Kakao verkauft wird:

in der Schweiz:
an den Detaillisten zum Preise von 1.28 Mark per Pfund,
an das Publikum zum Preise von 1.60 Mark per Pfund;
in Oesterreich-Ungarn:
an den Detaillisten zum Preise von 1.20 Mark per Pfund,
an das Publikum zum Preise von 1.36 Mark per Pfund.

3. In unseren sämtlichen Prospekten und Propagandierungsarbeiten wird ausdrücklich auf den Malzgehalt unseres Kandol-Kakao hingewiesen.

Wenn wir soweit sind, mit unserem Präparate auf dem deutschen Markte zu erscheinen, so werden Sie jedenfalls weder Packungen noch Prospekte oder dergl. finden, die nicht ebenfalls ausdrücklich diesen Hinweis tragen, weil wir gerade auf den Malzgehalt unseres Kakaos ein sehr bedeutendes Gewicht legen, und somit war auch die Warnung Ihres Berichterstatters vor dem »deutschen Nahrungsmittelgesetz« eine etwas verfrühte.

Nachdem wir also, wie Sie aus dem Ebengesagten ersehen, sehr weit davon entfernt sind, der deutschen Kakao-Industrie einen »unlauteren Wettbewerb« bieten zu wollen, so wären wir Ihnen zu Dank verpflichtet, wenn Sie die Liebenswürdigkeit haben wollten, in der nächsten Nummer Ihres Blattes Ihren heutigen Artikel dementsprechend zu korrigieren.

Eingefaltet überreichen wir Ihnen zwei Einlagen noch mit dem Hinweis darauf, dass die »Nährmittelwerke Johann Hoff« sich in unserem Besitz befinden. Hochachtungsvoll

Hauser & Sobotka,
Abteilung:
Chemisch-pharmazeutische Präparate.«

Diese »Berichtigung« der betroffenen Firma H. & S. müssen wir nun wieder »berichtigen«. Wir haben vier Pakete in Händen, die in einer schweizerischen Grenzstadt gekauft sind. Auf den Seiten dieser Pakete steht der folgende Text:

1.	**Candol-Cacao.** Ein leicht verdauliches und äusserst nahrhaftes Genussmittel.
2.	Hauser & Sobotka, Stadlau, München, Hamburg, Brüssel. Zweigniederlassung: Zürich. Hoflieferanten Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Ludwig v. Bayern.
3.	Candol Cacao ist infolge seiner Zusammensetzung ein zuträgliches Nährgetränk für Blutarme, Bleichsüchtige, stillende oder schwächliche Frauen, Kinder in den Entwickelungsjahren. Vorzügliches Genussmittel für Gesunde und Kranke. Gebrauchsanweisung. Man gebe von Candol-Cacao ganz nach Gewohnheit einen bis zwei Kaffeelöffel pro Person auf eine Tasse und verrühre ihn mit etwas lauwarmer Milch, bis er eine zähe Masse bildet, und koche ihn dann mit dem entsprechenden Quantum Milch auf. Das fertige Getränk ist nach Belieben mit etwas Zucker zu versüssen.
4.	Candol-Cacao ist an einem trockenen Orte aufzubewahren.
5.	Candol-Cacao. Hier öffnen. Inhalt 125 Gramm.

Auf keiner Seite findet der Konsument hier einen Hinweis, dass »Candol-Cacao« eine Mischung aus Kakao und Malzmehl ist. Unsere Kritik war also berechtigt und unsere Warnung wohl angebracht.

Allerdings steht auf dem uns jetzt eingesandten Etikettenteil der folgende Text:

Inhalt 125 Gramm. — Preis K —.50.
KANDOL-KAKAO mit Löwenmarke.
Ein malzhältiges, fettarmes Nährmittel, das leicht verdaulich schon nach kurzem Gebrauch frische Kräfte schafft.«

Aber man wird doch zugeben, dass die Belobung: »ein malzhältiges, fettarmes Nährmittel« usw. nicht als formgerechte Deklaration gelten kann. — Dass der Preis nicht 2 Mark, sondern 2 Francs fürs Pfund beträgt, ist richtig; unsere gegenteilige Angabe war irrig. —

Digitized by Google

Hierbei mag zugleich der allgemeine Wunsch ausgesprochen werden, doch die Deklarationspflicht so aufzufassen und so auszuführen, dass der Käufer auch wirklich gewahr wird, was er beim Kauf erhält. Wir stossen auf »Deklarationen«, die so gehalten sind, dass der Käufer irre wird, ob er etwas gutes, etwas geringeres oder etwas ganz ordinäres erhält. Während man durchweg z. B. ein Gemisch aus 50 Prozent Kakao und 50 Prozent Hafermehl offen und ehrlich ›Hafer-Kakao‹ nennt, also richtig und ehrlich deklariert, verfährt man bei »Mehl-Schokoladen« nicht gleich offen und ehrlich; im Gegenteil, je grösser der Mehlzusatz wird, desto mehr wird die Qualität mit den Eigenschaftswörtern ›Feine‹, »Feinste‹, ›Allerfeinste‹ bezeichnet. Wir denken hier an einen ganz bestimmten Fall. Im Winter mussten wir eine von der Berlin-Posener Firma Kurz & Co. unter falscher Deklaration im Handel gehaltene, sehr scheussliche Schokolade hart kritisieren. (Diese Firma ist inzwischen in Konkurs geraten, woraus zu ersehen ist, wohin man kommt, wenn man in unserer Industrie sich was zu schulden kommen lässt.) Diese verschwand denn sehr bald aus dem Verkehr. An ihrer Stelle aber trat — von wem stammend, wissen wir nicht — eine ähnliche Packung — die in grossen Typen die Anpreisung **›Feinste Vanille-Schokolade‹** trug, in kleinen Typen aber die Deklaration auf hinkenden Beinen brachte: »Aus Kakao, Zucker und feinstem Weizenmehl«. Uns dünkt, diese Art der Deklaration fordert einen Tadel heraus. Warum, wenn man sich daran gewöhnen will, ehrlich seinem Käufer gegenüber zu sein, nimmt man sich das Beispiel mit Hafer-Kakao nicht zur Richtschnur und sagt statt »Feinste Vanille-Schokolade« einfach und offen »Mehl-Schokolade«? Nur so ist die Deklaration ehrlich erfüllt, anders aber ist sie versteckt ausgeführt.

In diesen Teil tadelnder Kritik gehört auch ein Kakaopräparat mit Namen »Dr. Müllers Cacao-Mischung NUTRIX«, eine Mischung aus Kakaopulver, Zucker, Milchzucker und Arrowroot. Die viereckigen Büchsen enthalten viel rühmende Sätze auf allen vier Seiten, aber dass der Käufer bei 1.60 Mk. das Pfund, unter der Bezeichnung ›Cacao-Mischung‹ keinen reinen Kakao erhält, sondern einen Kakao, der mit den billigeren Substanzen Zucker, Arrowroot und Milchzucker vermischt ist, das liest er nur auf dem Verschlussstreifen, den er beim Oeffnen sofort entfernen muss. — Ist es schon falsch, eine Substanz aus Kakao, Zucker, Milchzucker als »Cacao-Mischung« zu bezeichnen, weil Kakao in Verbindung mit Zucker und Mehl, Schokolade heisst und genannt werden muss, so berührt das Anbringen der Deklaration gerade auf dem Verschlussstreifen unangenehm und kann leicht falsch ausgelegt werden.

Also wir bitten, zweideutige Deklarationen zu verbannen und jedem Präparat den Namen zu geben, der ihm zukommt.

Rahmkäse — Rahmschokolade — Sahnen-Schokolade. Eine Bekanntmachung der Königlichen Amtshauptmannschaft in Annaberg i. S. lautet wie folgt:

»Im hiesigen Bezirke sind in letzter Zeit Weichkäse, namentlich aus dem Allgäu, eingeführt und unter der Bezeichnung »Rahmkäse« verkauft worden. Diese Käse enthalten aber nur zum geringsten Teile Rahm, und sind meistens lediglich aus Vollmilch hergestellt. Die Bezeichnung »Rahmkäse« ist daher geeignet, das Publikum über den wahren Fettgehalt der Käse zu täuschen. Die Verkäufer solcher Käse werden hiermit davor gewarnt, sie ferner unter der falschen Bezeichnung zu verkaufen, widrigenfalls sie ihre Bestrafung nach §§ 10 und 11 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1897 zu gewärtigen haben.«

Wir haben nun zwar mit Käse nichts zu tun, aber eine ähnliche Warnung kann auch alle Tage Angehörigen unserer Industrie zugerufen werden. Vor ungefähr sechs Wochen sah ich in München, in der Theatinerstrasse, im Schaufenster des »Kaiserlichen Hoflieferanten‹ Friedr. Hahn einen Posten **Milch**-Schokolade in Einpfundblöcken ausgestellt, die 85 Pfg. das Pfund kosten sollte. Ich bin keinen Augenblick darüber in Zweifel, dass es sich hier nicht um Milchschokolade, sondern um Magermilchschokolade handelt, also um Schokolade, die einen entsprechenden Zusatz von Magermilchpulver bei sich hat. Eine solche Schokolade darf nicht als Milchschokolade schlechthin verkauft werden. Denn ›Milch‹ schlechthin ist das Produkt, das dem Kuheuter entzogen ist, ohne Zutat, ohne Wegnahme! Und wer ›Sahne-Schokolade‹ im Verkehr hält, darf nicht Vollmilch verwenden, er muss Sahne, Rahm benutzen. —

Kakaoschalenvergoldung. Wir wollten heute über die Versuche des Dresdner Herrn Cracau, Gold aus der Kakaoschalen-Verwertung zu ziehen, eingehend berichten. Aber wir halten das Thema: die »Marzipan-Veredlung« für wichtiger, haben deshalb heute hierüber berichtet und wollen in Nr. 242 auf die Kakaoschalen zu sprechen kommen.

Aus der Schweiz. Die **Schweiz** hat im ersten Vierteljahr 1905 nach den Vereinigten Staaten **Schokolade** im Werte von 731 822 Fr. verladen, während die Ausfuhr im gleichen Zeitraum des Vorjahres nur 285 971 Fr. Wert hatte. — Ueber die neue Gesellschaft **›Maestrani‹, Swiss American Chocolate Cy Ltd in St. Gallen,** deren wir bereits in Heft 239 auf Seite 4588 Erwähnung taten, können wir noch einiges mitteilen aus dem Rundschreiben, das vom Verwaltungsrat aus Anlass der Umwandlung erlassen ist:

›Das Aktienkapital beträgt Fr. 1 500 000 und ist eingeteilt in 2000 auf den Inhaber lautende Stammaktien à Fr. 500 = Fr. 1 000 000, und 1000 auf den Inhaber lautende Prioritätsaktien à Fr. 500 = Fr. 500 000, total Fr. 1 500 000.

Die Prioritätsaktien haben gegenüber den Stammaktien ausser der ihnen zugesicherten Vorzugs-Dividende einen Vorrang im Falle der Liquidation, oder der Rückzahlung bis zu 110 Prozent = Fr. 550 per Aktie, plus der eventuell rückständigen Vorzugs-Dividenden à 5 Prozent. Den Stamm-Aktionären steht erstmals nach Ablauf von 10 Jahren vom Tage der Gründung an gerechnet und eventuell später in Intervallen von je fünf Jahren das Kündigungsrecht gegenüber den Prioritätsaktien jeweilen auf Ultimo des Rechnungsjahres unter sechsmonatlicher Voranzeige zu.

Die Prioritätsaktien haben eine Vorzugs-Dividende von 5 Prozent. Sollten ein oder mehrere Jahreserträgnisse zur Ausrichtung einer Dividende von 5 Prozent nicht ausreichen, so muss der fehlende Betrag oder die Beträge den Prioritätsaktien zuzüglich 5 Prozent Zinseszinsen aus den Erträgnissen des nächstfolgenden Jahres usw. und vor Ausrichtung einer Dividende an die Stammaktien nachvergütet werden. Im übrigen haben die Prioritätsaktien ein Dividendenanrecht bis zur Höhe von 10 Prozent, sobald die Stammaktien gemäss den Bestimmungen der Statuten den gleichen Betrag erhalten. Ein weiterer Ueberschuss kommt den Stammaktien allein zu gut.

Der Zweck der Gesellschaft ist die Fabrikation

Digitized by Google

und der Verkauf von Schokolade, Kakao und Konfitüren und Beteiligung an verwandten Unternehmungen.

Die Schokoladefabriken der Herren A. Maestrani & Co. haben sich aus kleinen Anfängen sehr gut entwickelt. Nachstehend die Verkehrsziffern (Brutto-Verkäufe) der vergangenen 10 Jahre:

1894/95	Fr.	436 870.55	1899/1900	Fr.	833 587.62
1895/96	»	460 628.98	1900/1901	»	787 292.75
1896/97	»	552 000.15	1901/1902	»	764 887.30
1897/98	»	663 455.95	1902/1903	»	923 665.75
1898/99	»	716 839.81	1903/1904	»	1 026 480.52

Diese anhaltende Steigerung der Umsatzziffern, sowie die offiziellen Angaben hinsichtlich der schweizerischen Ausfuhr von Schokolade und Kakao, welche im Jahre 1903 etwa 25 Millionen Fr. erreichen, zeigen, dass diese Industrie aus einer Luxus- zu einer Konsum-Branche geworden ist, und dass sich der Konsum im Inlande sowohl als im Auslande anhaltend vermehrt.

Hierbei ist zu erwähnen, dass sowohl der Handelsvertrag mit Deutschland als derjenige mit Italien Ermässigungen des Eingangszolles für die vorerwähnten Artikel aufweist. So beträgt der Zoll nach Italien für die Folge 90 Fr. statt wie bisher 130 Fr., was eine vermehrte Zunahme der Ausfuhr nach diesem Lande veranlassen dürfte. Nachdem die Herren A. Maestrani & Co. seit einer Reihe von Jahren Italien zu einem ihrer Hauptabsatzgebiete zählen, wird die neue Gesellschaft aus den veränderten Zollverhältnissen zweifellos entsprechenden Nutzen zu ziehen wissen. Dieselbe beabsichtigt, dem Geschäfte nach Möglichkeit eine wesentlich grössere Ausdehnung zu geben und ist auch in der Lage, in den bisherigen geräumigen und gut unterhaltenen Fabrikräumlichkeiten ohne grosse Veränderungen die doppelte Produktion herzustellen.

Die neue Gesellschaft wird mit keinerlei Gründungs- oder Emissions-Kosten belastet werden. Die Fabriken sind zurzeit weder mit Hypotheken- noch mit einer Obligationenschuld belastet. Desgleichen figurieren unter den Aktiven der Uebernahme-Bilanz keine toten Kontis, wie Apports, Reklame-Kontis usw. Die Immobilien nebst Einrichtungen gehen zu einem Preise an die neue Gesellschaft über, wie solche vor etwa 50 Jahren taxiert wurden, während der Verkehrswert sich seither selbstredend bedeutend vergrössert hat.

Die Fabrikate, allgemein unter der Marke »Maestrani« bekannt, sind gesucht und von der Kundschaft geschätzt, und zeigen die steigenden Verkaufsziffern, welcher Beliebtheit sie sich bei den Konsumenten erfreuen.

Die Notierung der Prioritätsaktien an der Zürcher Effekten-Börse ist in Aussicht genommen.

Die Leitung der Fabriken ruht wie bisher in den fachkundigen Händen der Herren Louis A. und Robert Maestrani.«

Nicht überall wird diese Ankündigung für voll genommen. Man beklagt sich, dass über den Gewinn der letzten Jahre nichts veröffentlicht wird, um daraus die Berechtigung des verlangten Aufgeldes erkennen zu können. Andererseits ist aber zu berichten, dass von den zur Zeichnung aufgelegten 1000 Stück Prioritäts-Aktien rund 11 000 Stück verlangt wurden, dass also nur der elfte Teil der Zeichnungen mit Zuteilungen bedacht werden konnte. Diese beiden Meldungen stehen im starken Widerspruch zu einander. Die erste Nachricht beweist, dass manche Leute dem Ausdehnungsbedürfnis der schweizerischen Schokoladenindustrie schon recht skeptisch gegenüberstehen, denn nirgends sind bisher die Bäume — trotz mannigfacher Versuche — in den Himmel gewachsen. Die zweite Nachricht ist dagegen ein sprechender Beweis für das Vertrauen, das heute weite Kreise in die Zukunft des Schweizerischen Zweiges unserer Industrie setzen. Wenn man die steigenden Zahlen der Schweizerischen Ausfuhr als Grundlage nimmt, so ist diese Zuversicht ja auch ganz berechtigt. — Für diese Zuversicht spricht auch, dass **Caillers** 4 prozentige 3 Millionen-**Anleihe** 12½mal überzeichnet wurde. Es waren also mehr als 40 Millionen Fr zur Verfügung gestellt, um einem Bedürfnis von nur 3 Millionen zu dienen. Selbst wenn man voraussetzt, dass viele Zeichner höhere Beträge zeichneten, um bei dem allgemeinen Andrang einen grösseren Anteil herauszuschlagen, so bleibt doch das Ergebnis ein glänzendes Zeugnis für die Wertschätzung der Caillerschen Anlage. — Die **Société Générale Suisse de Chocolats** (Peter & Kohler réunis) hat im ersten, im Betriebsjahre 1904, einen Reingewinn von 1184767 Fr. erzielt, wovon die Aktionäre 500000 Fr. = 20 Proz. erhalten sollen. Auf Amortisationen laut Statut kommen 476206 Fr.; die Hilfskassen werden mit 30000 Fr., die Arbeiter mit 20000 Fr., die Verwaltungsräte und Angestellten mit 75000 Fr. bedacht. Dem Reservefonds fliessen 33560 Fr. zu. — Zu der Verschmelzung **Cham-Nestlé-Peter-Kohler,** über deren Gelingen wir in Heft 240 bereits des näheren berichteten, kommen uns noch post festum allerhand Meldungen ins Haus geflogen, die wir unsern Lesern nicht vorenthalten wollen. Da ist zunächst der viel angefeindete Goodwillposten der Nestlé-Gesellschaft in Höhe von 11890633 Fr. Hiervon vergütet Nestlé der neuen Gesellschaft bar 9890633 Fr. in zwei gleichen Raten am 31. August und am 30. September d. J., während die restlichen 2 Millionen Fr. dadurch beglichen werden, dass die 10000 Peter-Kohler-Aktien Nestés statt mit 500 je mit 700 Fr. in die Eröffnungsbilanz eingestellt werden. Nestlés Effekten werden demnach mit 7685074 Fr. übernommen. Dies Entgegenkommen Nestlés wurde in der Generalversammlung auf die Regungen der Chamer Aktionäre, die sich in den letzten Tagen vor der entscheidenden Generalversammlung gegen die Verschmelzung zeigten, zurückgeführt, und dieses Zugeständnis besteht wohl vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus ganz zu Recht, weniger die mit den Chamer Aktien in den letzten Monaten eifrigst stattgehabte Preistreiberei, über die wir schon einiges in Heft 239, Seite 4588, sagten. Einen wichtigen Punkt für unsere Industrie bildeten die Abhandlungen, die sich an die bereits erwähnten 10000 Stück Peter-Kohler-Aktien knüpften. Nestlé hat diesen Posten seiner Zeit übernommen mit der Verpflichtung, seine Nestlé-Schokolade zum Selbstkostenpreise an Peter-Kohler abzugeben. Das wird auch so bleiben, wofür dann die Cham-Nestlé-Gesellschaft möglicherweise soviel höheren Gewinn aus den 10000 Aktien erhält. Das erste Jahr hat der Nestlé Gesellschaft allein ja 20 Proz. gebracht, gewiss ein schöner Ertrag, der aber bei Anrechnung jeder Aktie auf 700 Fr. fortab in Wirklichkeit erheblich niedriger zu stehen kommen wird. Die Nestlé-Gesellschaft war bisher kontraktlich verpflichtet, an Peter-Kohler zu entsprechenden Preisen die Milch zu liefern, und das wird auch aufrecht erhalten. Der Chamer Verwaltungsrat trug sich schon länger mit der Absicht, auch Milch-Schokolade herzustellen, und diese Absicht wird durch die Verschmelzung verwirklicht, denn es wurde beschlossen, soweit die vorhandenen Räume es irgend zulassen, auch unter der neuen Flagge möglichst viel Milch-Schokolade herzustellen, die natürlich zum Selbstkostenpreis an Peter-Kohler abzugeben ist. Auch über Amerika wurde gesprochen, wo die Chamer Gesellschaft sich der Boxden-Gesellschaft gegenüber verpflichtet hat, keine Milch herzustellen. Das bleibt auch für Cham-Nestlé bestehen. Andererseits aber kann sie die sehr gewinnbringende Kindermehlfabrikation uneingeschränkt betreiben drüben, ebenso die Schokoladefabrikation. Alsdann sind noch einige Aenderungen in der Gewinnverteilung für Verwaltungsrat und Generaldirektoren, für Angestellte und Ar-

Digitized by Google

beiter (etwa 1500—1600 Köpfe für Cham allein) getroffen, deren Aufführung zu weit führen würde. Hier mag zu der Verschmelzung nur noch wiederholt werden, was der Generaldirektor Bossard von Cham über ihre Vorteile ungefähr sagte: Manche Leute fänden ja die Verschmelzung gewagt, aber man möchte sich beruhigen, denn alle Berechnungen seien genau aufgestellt. Die Dividende würde vielleicht im ersten Jahre noch nicht höher sein, aber die Vorteile würden sich in den folgenden Jahren schon erfreulich bemerkbar machen. Die Verschmelzung bringe eine Summe von Kapital und Intelligenz zusammen, und diese vereinten Kräfte seien nötig, um in der Schweiz und im Auslande die heute noch kleine, aber nicht zu unterschätzende Konkurrenz nicht aufkommen zu lassen. Die neue Gesellschaft dürfte jeder Konkurrenz gewachsen sein. Von mehreren Seiten wird befürchtet, dass sich die Chamer Gesellschaft den Brüdern Roussy, den Inhabern von Nestlé, ganz und gar in die Hände gespielt hätte. Alle diese Gründe, mögen sie Hoffnungen oder Befürchtungen für die Verschmelzung hegen, werden ihren wahren Wert erst offenbar werden lassen, wenn einige Jahre der Erfahrung hinter uns liegen. Damit sei genug gesagt über die Verschmelzung.

Konkurse.

Amtsgericht	Firma	Eröffnungstag	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Chemnitz	Bäckermstr. Robert Louis Dippmar in Rabenstein	29. 3.	Rechtsanw. Ackermann	12. 5.	22. 5.
Auerbach Vogtl.	Bäckermstr. Philipp August Martin in Hessmühle	3. 4.	Rechtsanw. Beutler	9. 5.	18. 5.
Minden Westf.	Bäckermstr. Johannes Bergmann, Bäckerstr. 64	7. 4.	Justizrat Grüter	20. 5.	31. 5.
Lichtenstein-Callnberg	Bäckermstr. Volkmar Schüar in Mülsen St. Niklas	8. 4.	Rechtsanw. Stirl	22. 5.	16. 6.
Charlottenburg	Bäckermstr. August Leleick, Wilmersdorferstr. 25	10. 4.	Kaufmann W. Goedel jun.	8. 5.	19. 6.
Charlottenburg	Konditor Georg Schmidt, Bernhardstr. 5.	12. 4.	Kaufmann W. Goedel jun.	11. 5.	16. 6.
Mainz	Bäckermstr. Heinrich Heilmann	13. 4.	Notariatsgehilfe Philipp Lorentz	20. 5.	30. 5.
Frankfurt a. M.	Bäckermstr. Gustav Moritz, Mainkurstr. 11	14. 4.	Rechtsanw. Reinach	15. 6.	27. 6.
Elberfeld	Kolonialwarenhändler Albert Klinghammer	15. 4.	Rechtsanw. Heilbronn	17. 5.	30. 5.
Posen	G. m. b. H. Kurz & Komp., (früher Berlin), Grabenstr. 14	19. 4.	Kaufmann Paul Hill	13. 5.	27. 5.

Frankfurt - Reppener- Stärke-Zucker und Syrup-Fabrik, vorm C. Leuchtenberger, Ges. m. b. H. in Frankfurt a. O.:

Im Versteigerungstermin am 18. April, in dem die Grundstücke nur zusammen ausgeboten wurden und das Mindestgebot auf 650 000 Mk. festgesetzt war, ist nur ein Bieter erschienen, der 650 000 Mk. bot. Die Gesellschaft hat es abgelehnt, auf dieses Gebot den Zuschlag zu erteilen und hat beschlossen, einen neuen Versteigerungstermin auf den 16. Mai cr., 11 Uhr, im Bureau des Justizrats Dr. Carl Klöckner in Frankfurt a. O., Oderstrasse 41, anzusetzen, in dem die Grundstücke sowohl zusammen, als auch einzeln mit oder ohne Uebernahme der Vorräte ausgeboten werden sollen.

Gegenstand des Verkaufs sind folgende Grundstücke:

1. Die in Wronke belegene Fabrikanlage, in der Stärke, Stärkezucker und Sirup hergestellt werden, eingetragen im Grundbuche

Wronke Band 10, Nr. 187 von 3 ha 39 ar 26 qm Grösse mit 7,65 ex R. E. und 9086 Mk. Gebäudesteuer N. W., belastet mit einer Hypothek von 51 000 Mk. für die Berliner Hypothekenbank A. G., von der am 31. 12. 04 8189 Mk. 47 Pfg. abgezahlt waren.

Wronke Bd. 17, Nr. 348, Acker 7 ar 40 qm, 0,41 x. R. E.

Wronke Bd. 20, Nr. 441, Acker 9 ar 20 qm, 0,50 x. R. E.

Die Anlage ist mit der Eisenbahn durch Drahtseilbahn verbunden und an der Warthe belegen.

2. Die in Frankfurt a O., Cüstrinerstr. 5 und 6, belegene Fabrikanlage mit Bahn- und Wasseranschluss, in der Stärkezucker, Sirup und Couleur, sowie Dextrin hergestellt wird, eingetragen im Grundbuch

Frankfurt a. O., Lebuser Vorstadt, Bd. 6, Nr. 284 — 48 ar 43 qm mit 9412 Mk. Grb.-Steuer N. W.

Frankfurt a. O., Lebuser Vorstadt, Bd. 6, Nr. 297 — 62 ar 80 qm mit 3919 Mk. Geb.-Steuer N. W., belastet mit 66 000 Mk. Hypotheken.

3. Zwei ebenfalls in Frankfurt a. O., Chausseestrasse 11/12, belegene, als Bauplätze geeignete Grundstücke

Frankfurt a. O., Lebuser Vorstadt, Bd. 8, Nr. 381 — 82 ar 79 qm mit 3,87 x. R. E. und 685 Mk. Geb.-Steuer N. W., mit Remise, Scheune und Stall bestanden und mit 10 000 Mk. Hypotheken belastet.

Frankfurt a. O., Lebuser Vorstadt, Bd. 8, Nr. 383 — 38 ar 84 qm mit 2.89 x. R. E.

4. Ein in Reppen an der Bahn, nahe dem Bahnhof belegener Bauplatz von 2 ha 55 ar 32 qm mit 1,86 x. R. E., wofür eine Wasserableitung und Wegegerechtigkeit über das Grundstück Reppen, Bd. 4, Nr. 262, im Grundbuche eingetragen ist.

Ersteher hat die auf den Grundstücken eingetragenen Hypotheken mit den seit 1. April laufenden Zinsen zu übernehmen und den Ueberschuss — einschliesslich des Amortisationsbetrages der auf Wronke Nr. 187 eingetragenen Hypothek nach dem Stande vom Tage des Zuschlages — bar zu zahlen. Eine auf den sämtlichen Grundstücken eingetragene Sicherungshypothek hat die Gesellschaft zur Löschung zu bringen. Der Meistbietende bleibt eine Woche an sein Gebot gebunden, der Gesellschaft steht es frei, den Zuschlag zu erteilen oder abzulehnen.

Nähere Angaben über die Einrichtungen der Fabriken und die Vorräte wird die Direktion der Gesellschaft auf Anfrage hin machen.

Höngg, Kt. Zürich (Schweiz). Bossert & Müller zeigen als nunmehrige Art des Geschäftes an: Fabrik von Schokolade- und Kakao-Erzeugnissen. (K.)

Dresden. Herr Theodor Schander in Breslau feierte am 1. April in der Schokoladenfabrik von Otto Rüger, hier, sein 25jähriges Jubiläum. (K.)

Digitized by Google

Neisse. Clara Springer führt die Honigkuchenfabrik der Firma Franz Springer unverändert weiter. (K.)

Gestorben: Schokoladenfabrik-Besitzer J. Margelik in Kremsmünster. (K.)

Castrop b. Dortmund. Die Witwe Becker, hier, Münsterstrasse, erhielt die Konzession zum Ausschank von Kaffee, Kakao und Wein. (K.)

Thorn. Der Honigkuchenfabrikant Oskar Thomas hat die goldene Medaille am St. Annenband (am Halse zu tragen) vom Kaiser von Russland verliehen erhalten. (K.)

Reichenbach (Sa.). Pöhler & Petzold eröffneten Aeussere Zwickauerstrasse 10 ein Engros-Versandgeschäft in Kakao, Schokoladen, Zuckerwaren usw. (K.)

Chemnitz. Nach erfolgter Abhaltung des Schlusstermins ist das Konkursverfahren über das Vermögen der Firma Ernst Paul Thiele, Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung in Chemnitz, aufgehoben worden. (K.)

Kassel. In den Monaten Juli und August d. J. wird hier im Karlsauerpark eine Gewerbe-Ausstellung vom hiesigen »Handels- und Gewerbeverein«, der sein fünfzigjähriges Jubiläum feiert, veranstaltet werden. (K.)

Remscheid. Wwe. Walter Berghaus führt die Konditorei ihres verstorbenen Mannes, Alleestr. 75, weiter. (K.)

Errichtuug einer Kakaofabrik. Infolge der im deutschen Handesvertrage unverändert beibehaltenen Bestimmung des neuen autonomen Zolltarifs, nach welchem der Zoll auf Kakaopulver und Kakaomasse auf 200 K. per 100 Kilo erhöht wurde, hat sich nach der »N. Fr. Presse« eine alte holländische Kakaofirma entschlossen, in Oesterreich eine Kakaofabrik zu errichten. Als Standort derselben hat die Firma Korff & Co., welche in Holland grosse Kakaofabriken besitzt, Pottenbrunn bei St. Pölten gewählt. Sie hat eine alte, ausser Betrieb gesetzte Anlage dort angekauft; die maschinelle Einrichtung ist schon so weit vorgeschritten, dass im August der Betrieb eröffnet werden könnte. Vorläufig ist die Beschäftigung von 100 Arbeitern in Aussicht genommen, doch ist eine Erweiterung des Werkes möglich. (K.)

Jena. Anna Krause hat das Schokoladen-Spezial-Geschäft von Ernst Petzold käuflich übernommen. (K.)

Es eröffneten:

Limbach (S.): Otto Fischer, Frohnaerstr. 55, ein Spezial-Geschäft für Schokolade, Kakao, Zuckerwaren usw.

Erfurt: Horst Kohl, Klostergang 2a, eine Konditorei, verbunden mit Café.

Freiburg i. B.: Louise Beh, Kaiserstr. 158, ein Konfitüren- und Spirituosengeschäft.

Pressburg: Arthur Wrchovszky unter seiner Firma, Kossuth Lajos-Platz, 8 eine Konditorei.

Wurzen (Sa.): Richard Fiedler, Wenzeslaistrasse 19, ein Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft. (K.)

Zwischen Januar und März 1905. In dem ersten Vierteljahr 1905 zeigt, wie wir auch schon in dem Aufsatz »Kakaomarkt« gesagt haben, die Einfuhr von Kakaobohnen eine Zunahme von 805300 Kilo. —
Heuer sind 8797700 Kilo zwischen Januar und März eingeführt
worden gegen 8192400 Kilo in 1904
und 5944400 „ in 1903.

Wir erinnern bei dieser Gelegenheit daran, dass vor zehn Jahren die Einfuhrzahlen des ganzen Jahres nicht viel grösser waren, als sie heute für drei Monate genannt werden können.

Die Einfuhr Schweizer Schokolade hat
159700 Kilo betragen
gegen 126100 „ in 1904
gegen 104300 „ in 1903

Man sieht also, wie neben der Einfuhr von Rohmaterial auch noch die Einfuhr von fertigen Fabrikaten, meist Schweizer Herkunft, steigt: Frankreich hat daran nur einen Anteil von 10900 Kilo auf alle drei Monate; hierher geht die Einfuhr immer weiter zurück.

Die Einfuhr holländischen Kakaos kann Fortschritte nicht mehr aufweisen. Es sind 133700 Kilo gegen 138400 in 1904 und 156700 in 1903 hineingekommen.

Die Ausfuhr zeigte bei Kakaobutter etwas höhere Zahlen, nämlich 391900 Kilo gegen 347700 Kilo in 1904 und 324900 Kilo in 1903. Bei Konditorwaren aller Art haben wir 345000 Kilo gegen 284200 Kilo in 1904 und 288300 in 1903 zu melden. Die Ausfuhr von deutschen Schokoladen hat 92300 Kilo gegen 80100 in 1904 und 111100 in 1903 betragen. Von deutschem Kakaopulver sind 71700 Kilo gegen 68400 in 1904 und 32700 in 1903 ausgeführt worden; die Hälfte davon ist nach Holland gegangen, gegen Vergütung des Kakaozolles. **Liegt darin ein Geschäft?**

Mandelhackmaschine. Man schreibt uns: »Wir würden Ihnen dankbar sein, wenn Sie uns bei Gelegenheit die Adresse einer Maschinenfabrik angeben wollten, die Mandelhackmaschinen für Grossbetrieb anfertigt, welche mit auf- und niedergehenden Messern, drehender Trommel und Selbstentleerung versehen sind.« Vielleicht kann uns einer unserer Leser eine Maschinenfabrik nennen, die solche Mandelhackmaschinen liefert?

Der **Handelsvertragsverein** veranstaltet am 18. und 19. Mai im Preussischen Abgeordnetenhaus zu Berlin eine Zusammenkunft zur Beratung über den Warenaustausch der verschiedenen Länder und zur Beseitigung von Hemmnissen im Verkehr der einzelnen Länder. An der Veranstaltung werden teilnehmen Körperschaften aus Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Italien, der Schweiz, Belgien, den Niederlanden, Frankreich, England, Dänemark, Schweden, Russland und Amerika. Die Besprechung soll umfassen:

1. Besteuerung von Geschäftsreisenden, Agenten, Kommissionären; Zollbehandlung von Retourwaren, Warenproben, Reklamedrucksachen und Verpackungen.
2. Rechtsverfolgung bei Prozessen im Auslande.
3. Vereinheitlichung der Aussenhandelsstatistik, um die verschiedenen Länder zu vergleichen.
4. Beziehungen zwischen Frachttarif- und Zollpolitik.
5. Begründung eines periodischen, internationalen Kongresses für den internationalen Geschäftsverkehr.

Vereinigte Fabriken **Moser-Roth**, Königl. Hoflieferanten, in Stuttgart, teilen uns mit, dass sie ihrem mehrjährigen Mitarbeiter Herrn Dr. Ludwig Sproesser, Sohn ihres Teilhabers Herrn Kommerzienrat Sproesser, Prokura erteilt haben.

Herr Dr. Ludwig Sproesser wird die Firma im Verein mit einem der seitherigen Prokuristen zeichnen.

Mit dem vorigen Heft 240 — dies ist 241 — ist der zehnte Jahrgang beendet, enthaltend die Hefte 217 bis 240. Wer sich diesen Jahrgang zur besseren Aufbewahrung binden lassen will, kann von uns geschmackvolle **Einbanddecken** in bekannter Ausführung beziehen zum Preise von 1.20 Mk. das Stück.


Digitized by Google

ANZEIGEN.



Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Reisender bei Konditoren und Konfitüren-geschäften bestens eingeführt,
sucht anderweitig **Engagement**
für nur leistungsfähiges Haus. Offerten unter **N. K. 546** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Verkauf.

Die maschinelle Einrichtung einer
Zichorienfabrik
mit Brennofen, Kollergang, Mahlgängen, Sichtmaschine, Elevator, Friktions-Winde usw.

Ferner die maschinelle Einrichtung einer
Bonbonfabrik
im gleichen Gebände, bestehend aus Dampfkoch- und Vakuumapparaten, Luftpumpe, Bonbonmaschine mit Walzen, Wärmeplatte, Kühltisch mit Leitung, Tische mit Marmorbelag usw., schliesslich 1 Dampfmaschine, 1 Dynamomaschine mit Akkumulatorenbatterie und verschiedene Transmissionen.

Nähere Auskunft erteilt das hiesige Bauamt. Kaufangebote sind bis zum 15. Mai 1905 an das unterzeichnete Departement zu richten, von welchem auch die Kaufbedingungen unentgeltlich abgegeben werden.

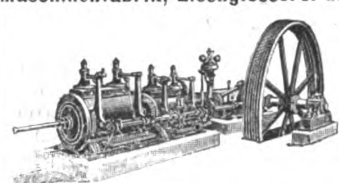
Lübeck, den 22. April 1905

Das Finanzdepartement der freien und Hansestadt Lübeck.

Gesucht
für eine grössere Kakao- und Schokoladen-Fabrik am Niederrhein ein mit der Branche durchaus vertrauter, selbständig arbeitender
Korrespondent
bei gutem Gehalt. Möglichst baldiger Antritt erwünscht. Geeignete Bewerber wollen unter Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit Offerten unter Beifügung von Zeugnissen unter **M. W. 545** an den **Verlag des Gordian** gelangen lassen.

Perfekter Buchhalter sucht stundenweise Beschäftigung in Hamburg.
Offerten unter **Z. E. 131** an die Annoncen-Expedition **Heinr Eisler**, Altona, Schulterblatt 119.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.
Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.



Für
Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken
10 versch. belehrende Kindergeschichten-Kartons
" Märchen- "
" Heldensagen- "
" Soldaten- "
mit Bilderstreifen jetzt 1000 Stück sortiert zu Mk. 26 franko.
" Circus- u. Vexierkästchen ohne Bilderstreifen, 1000 Stück sort. Mk. 16 franko.
10 verschiedene Brief-Chocolade-Umschläge pp.
Ferner: Automaten-Kartons · Serienbilder · Reklamekarten · Plakate · Alle Packungen für die gesamte Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie liefert die graphische Kunst- und Prägeanstalt von
C. Busch-du Fallois Soehne
Krefeld (Rheinland).


Digitized by Google

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Uebernehme noch **Vertretung** leistungsfäh. Kakao- und Biskuit-Fabrik, verfüge über eigene Lagerräume m. erster Kundschaft.
Leopold Centawer, Beuthen O.-Schl.
Etabliert seit 1890.



Kisten in Teilen
aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie
Holz- und Papp-Kartons
roh und garniert
liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst
R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Trockenmilch
zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die
Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holst.
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.



Kein Kopfzerbrechen mehr
darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.
Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

Wellpapier  **Wellpappe**
Leipziger Wellpapierfabrik, Graessle, Laupitz & Co.
Lucka bei Leipzig.
D. R. G. M. 138 828.
Spezialität: Ungeklebtes Wellpapier
Patentiert in versch. Staaten.
bestgeeignetes Material
für Zwischenlagen zwischen Schokoladetafeln, Bonbons, Zuckerwaren, Kakes, Biskuits, Lebkuchen u. s. w., zum Schutz gegen Bruch und Zusammenkleben; sehr widerstandsfähig und elastisch,
vollständig geruchfrei.
Muster in verschiedenen Qualitäten und Farben gratis und franco gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Special-Waffelfabrik.



Reiner löslicher holländischer

KORFF'S KAKAO

in Dosen oder Fässern.

Extra feine filtrirte Kakaobutter.

Mässige Preise.

F. Korff & Co.
Amsterdam.
Gegründet 1811.

Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt über **500** Kältemaschinen.

Digitized by Google



Prima Referenzen und Zeugnisse
über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Automatische

Füll- u. Dosier-Maschinen

zum Abfüllen von

Kakao- und Schokoladenpulver, Nährmitteln, Kindermehl usw.

und sonstigen pulverförmigen Materialien in

Kartons, Düten, Gläser, Dosen, Büchsen usw.

von $^1/_2$ gr bis $2^1/_2$ Kilo Einzelgewicht.

Leichte Bedienung
Staubfreies Arbeiten
Grosse Leistungsfähigkeit
bis 20000 Pakete pro Tag.

Man verlange Prospekte von

Fritz Kilian

Lichtenberg-Berlin O.

Gegründet 1875.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

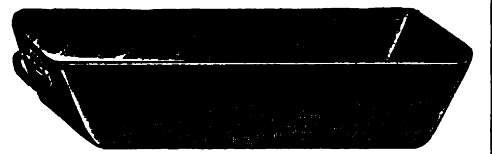
Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

Digitized by Google

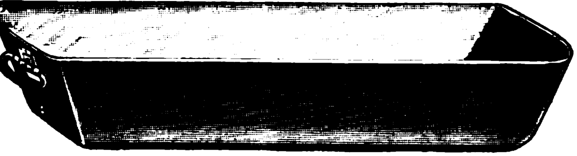
Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



Nr. 0 L. 400×250×100 mm.



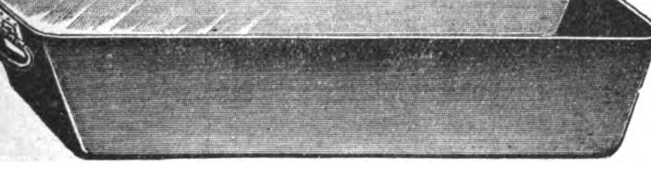
Nr. 1 L. 500×320×110 mm



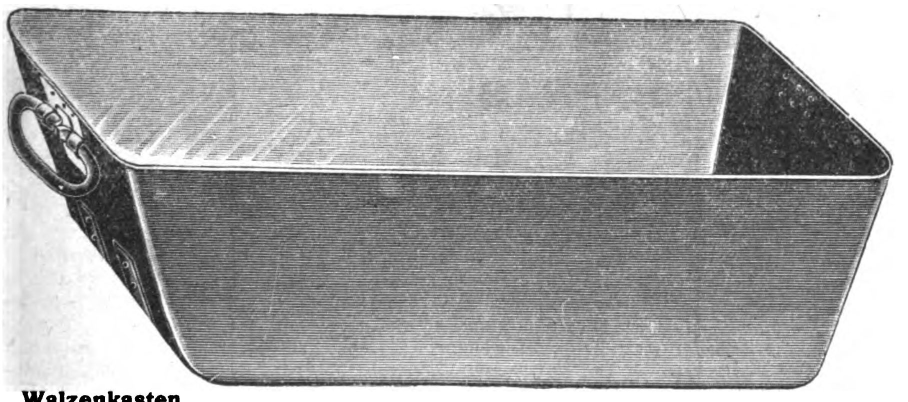
Nr. 2 L. 550×340×110 mm



Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »



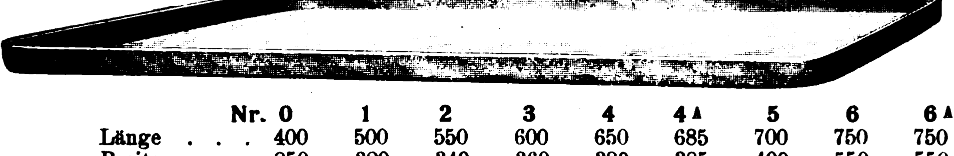
Nr. 3 L. 600×360×110 mm



Walzenkasten.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6a werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.



Deckel zu Nr. 5.

Nr.	0	1	2	3	4	4a	5	6	6a	
Länge . . .	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite . . .	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt . . .	10	16½	18	20	22	32	42	48	60	Liter

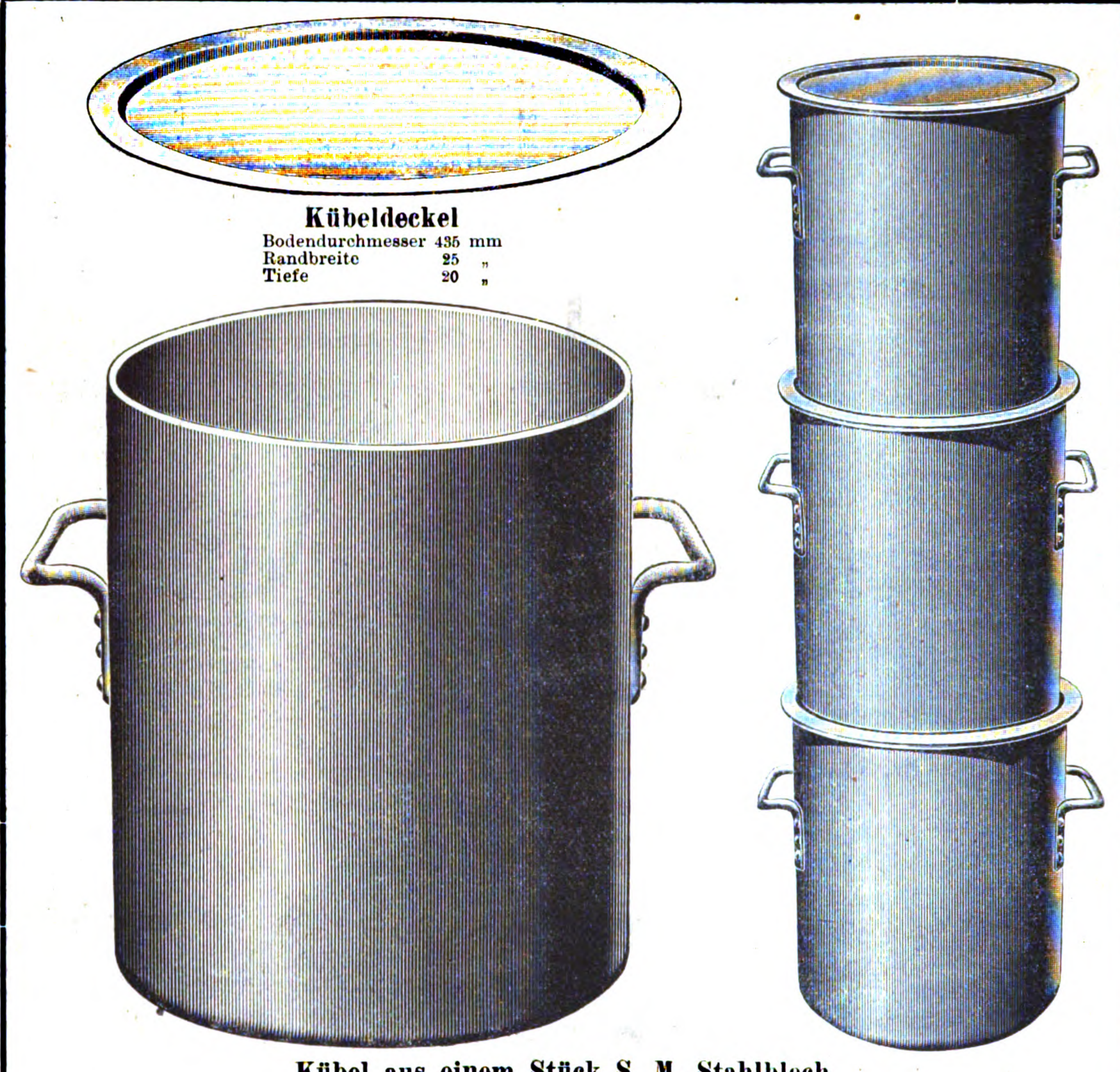
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben	440	mm Durchmesser
unten	430	„ „
Tiefe	500	„ „
Inhalt ca.	74	Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Neue Aufträge können vor Juli nicht ausgeführt werden, da wir bis dahin besetzt sind.

Einzelne Musterstücke können wir abgeben.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.

Druck von Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

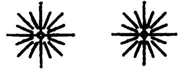
Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

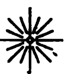
Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

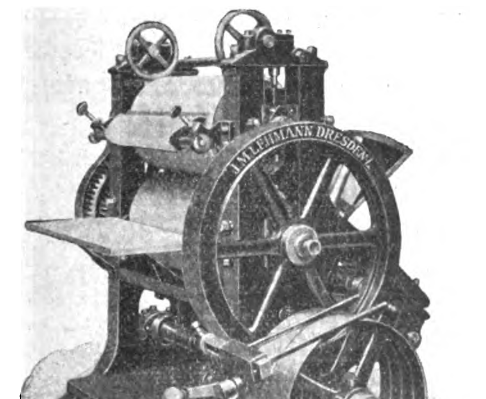
und



Zuckerwaren-Industrie.







Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

——— **Grand Prix St. Louis 1904.** ———

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse
in unübertroffener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 242:

Marzipan mit Kartoffel- und Bohnenmus.

In der letzten Gordiannummer haben wir gesagt, dass wir über den Fall Fischer-Apolda weiteres zu sagen haben würden, wenn uns das Urteil bekannt wäre. Das liegt nun heute vor und lautet wie folgt:

Abschrift.

In der Strafsache
gegen
den Fabrikanten Friedrich Leonhard Fischer
aus Apolda

wegen Vergehens gegen § 10 Ziffer 1 und 2 des Reichsgesetzes vom 14. Mai 1879 hat die II. Strafkammer des Grossherzogl. Landgerichts zu Weimar in der Sitzung vom 25. März 1905, an welcher teilgenommen haben:

1. Landgerichtsrat Obbarius,
   als Vorsitzender,
2. Landgerichtsrat Dr. Ratz,
3. Landrichter Dr. Deinhardt,
4. Landrichter v. Gross,
5. Landrichter v. Gohren,
   als beisitzende Richter,

Staatsanwalt Dr. Mittermüller,
als Beamter der Staatsanwaltschaft,
Referendar Sedlacek,
als Gerichtsschreiber,
für Recht erkannt:

Der Angeklagte wird von der gegen ihn erhobenen Anklage freigesprochen.

Die Kosten des Verfahrens fallen der Staatskasse zur Last. Zu diesen sind auch die durch Ladung der Sachverständigen Brodeck und Fürkampf entstandenen Kosten zu rechnen.

Gründe:

Gegen den Angeklagten ist das Hauptverfahren eröffnet worden, weil er hinreichend verdächtig schien:

in der Zeit von Januar 1901 bis Anfang des Jahres 1904 durch mehrere selbständige Handlungen,

1. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Genussmittel, nämlich Marzipan, verfälscht zu haben, indem er in seiner Schokoladen- und Marzipanfabrik in Apolda drei verschiedenen Sorten Marzipanmassen, die er daselbst herstellte, Bohnen- und Kartoffelmehl zusetzte, so dass die hergestellten Waren folgenden Prozentsatz reine Stärke enthielten:
   a) Marzipanmasse 3,267 %,
   b) Verbesserte Backstoffmarzipanmasse 2,46 %,
   c) Verbesserte Backstoffmandelmasse 3,24 %,

Vergehen gegen § 10 Ziffer 1 des Gesetzes vom 14. Mai 1879;

2. wissentlich Genussmittel, die verfälscht sind, nämlich die auf die vorbezeichnete Weise hergestellten Marzipanmassen, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft und unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilgehalten zu haben,

Vergehen gegen § 10 Ziffer 2 des Reichsgesetzes vom 14. Mai 1879 und § 74 des Strafgesetzbuches.

In der heutigen Hauptverhandlung ist festgestellt worden, dass der Angeklagte den von

Digitized by Google

ihm in seiner Fabrik hergestellten Sorten Marzipanmassen in den Jahren 1902 und 1903 Kartoffel- und Bohnenmehl hat zusetzen lassen, so dass die hergestellten Waren die vorstehend angegebenen Prozentsätze reine Stärke enthielten. Hinsichtlich der verbesserten Backstoffmarzipanmasse und der verbesserten Backstoffmandelnussmasse hat dies der Angeklagte nicht bestritten, hinsichtlich der Marzipanmasse ist jene Feststellung auf Grund der Aussagen der Zeugen Fröde und Fromme und des Sachverständigen Matthes zu treffen.

Andererseits aber war zufolge der Gutachten der Sachverständigen Hirsch, Brodeck und Fürkampf festzustellen, dass sowohl bezüglich der verbesserten Backstoffmarzipanmasse als auch bezüglich der verbesserten Backstoffmandelnussmasse der vom Angeklagten vorgenommene Mehlzusatz, der, wie nach den Sachverständigen aus dem festgestellten Stärkegehalt hervorgeht, nur ein geringer gewesen ist, durchaus den in ganz Deutschland im ehrlichen, soliden Handelsverkehr üblichen Gepflogenheiten entspricht.

Zur Herstellung der erwähnten Backstoffmassen wird, wie diese Sachverständigen bekundet haben, allgemein ausser Zucker und Mandeln ein Bindemittel verwandt, das nicht aus Zucker und Mandeln besteht und dazu dient, der Masse eine grössere Haltbarkeit zu geben und sie dadurch zum Backen geeigneter zu machen.

Dieses Bindemittel enthält insbesondere auch Mehl in einer Menge, die nicht geringer ist, als die vom Angeklagten nach dem festgestellten Stärkegehalt verwendete. Die Abnehmer solcher Backstoffmassen nehmen auch allgemein an, dass diese Massen einen derartigen Mehlzusatz enthalten.

Die von dem Angeklagten vorgenommene Zusammensetzung der verbesserten Backstoffmarzipanmasse und der verbesserten Backstoffmandelnussmasse muss sonach als eine durchaus normale, der allgemeinen Verkehrsauffassung voll entsprechende bezeichnet werden. Diese Feststellungen waren zu treffen, ohne dass es bei den übereinstimmenden Gutachten der genannten drei Sachverständigen, und da der Sachverständige Matthes deren Bekundungen nicht entkräften konnte, der Einholung des von der Staatsanwaltschaft beantragten Obergutachtens bedurft hätte.

Die dem Angeklagten zur Last gelegte Verfälschung ist sonach hinsichtlich der erwähnten beiden Backstoffmassen nicht nur nicht erwiesen, sondern geradezu widerlegt.

Dagegen war bezüglich der »Marzipanmasse«, wie schon erwähnt, festzustellen, dass der Angeklagte bei ihrer Herstellung Mehl in einem Grade hat zusetzen lassen, dass sie 3,267 % reine Stärke enthielt. Der von der Staatsanwaltschaft in dieser Beziehung beantragten Beweiserhebung bedurfte es deshalb nicht. Weiter erschien auf Grund des Gutachtens der Sachverständigen Fürkampf und Brodeck in Gegensatz zu dem Gutachten des Sachverständigen Hirsch die Feststellung geboten, dass jener Mehlzusatz im Handelsverkehr nicht allgemein üblich ist und eine Verschlechterung der hergestellten Ware im Verhältnis zu deren normalen Beschaffenheit, also eine »Verfälschung« derselben im Sinne des § 10 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 bewirkt hat, weshalb sich die Einholung des beantragten Obergutachtens erübrigte.

Andererseits konnte aber nicht festgestellt werden, dass der Angeklagte sich bewusst war, dass der von ihm zur Herstellung der Marzipanmasse bewirkte Mehlzusatz eine wesentliche Abweichung der hergestellten Ware von der normalen Beschaffenheit einer Marzipanmasse zur Folge haben würde, oder dass er dieses Bewusstsein beim Feilhalten oder beim Verkauf der hergestellten Marzipanmasse gehabt hat.

Denn der von ihm vorgenommene Mehlzusatz ist nach dem übereinstimmenden Gutachten der Sachverständigen Hirsch, Brodeck und Fürkampf als ein geringer zu bezeichnen, und nach den Bekundungen Hirsch's muss angenommen werden, dass in weiten Kreisen der Fabrikanten von Marzipan ein solcher geringer Mehlzusatz für nicht geeignet, die Beschaffenheit der hergestellten Masse wesentlich zu beeinflussen, und daher für erlaubt gehalten wird; dass auch der Angeklagte gleicher Meinung war, ist nicht zu widerlegen.

Sonach war hinsichtlich der verbesserten Backstoffmarzipanmasse und der verbesserten Backstoffmandelnussmasse objektiv eine Verfälschung im Sinne des § 10 Ziffer 1 und 2 l. c. nicht feststellbar, hinsichtlich der Marzipanmasse dagegen in subjektiver Beziehung die erforderliche Feststellung nicht möglich, indem nicht nachweisbar war, dass der Angeklagte den Mehlzusatz zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr vorgenommen, oder wissentlich verfälschte Nahrungs- oder Genussmittel verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilgehalten hat. Auch eine Fahrlässigkeit des Angeklagten nach § 11 l. c. war nicht feststellbar, da keine Umstände erwiesen worden sind, die dafür sprechen, dass der Angeklagte bei Anwendung gehöriger Aufmerksamkeit die Abweichung der von ihm hergestellten Marzipanmasse von der normalen Beschaffenheit einer Marzipanmasse hätte erkennen können.

Der Angeklagte war daher von der erhobenen

Digitized by Google

Anklage freizusprechen; gemäss § 499 St. P. O. war die Staatskasse mit den Kosten des Strafverfahrens zu belasten; dagegen sah man keinen Anlass, dem Antrage der Verteidigung entsprechend, auch die Kosten der Verteidigung der Staatskasse aufzuerlegen.

Gemäss § 219 Abs. 3 St. P. O. war indes dem Antrag der Verteidigung, den von ihr unmittelbar geladenen Sachverständigen Brodeck und Fürkamp die gesetzliche Entschädigung aus der Staatskasse zu gewähren, stattzugeben, da sich in der Hauptverhandlung ergeben hat, dass die Vernehmung dieser beiden Sachverständigen zur Aufklärung der Sache dienlich war.

gez. Obbarius, gez. Ratz, gez. Dr. Deinhardt, v. Gross, v. Gohren.

* * *

Es ist, nachdem wir den beteiligten Kreisen durch Wiedergabe des Urteils genügende Aufklärung gegeben haben, nunmehr Sache der deutschen Marzipanfabrikanten, die unter »Marzipanmasse« ein reines Produkt aus Mandeln und Zucker (²/₃ Mandeln, ¹/₃ Zucker) verstehen, sich gegen die Sätze dieses Urteils zu verteidigen. Geschieht das nicht, dann wird man eine üble Meinung von der ganzen Marzipanfabrikation aufkommen lassen. R. d. G.

Zollvertrag mit Amerika.

Die Hamburgische Handelskammer hat uns und zugleich verschiedene in ihrem Bezirk liegende Interessenten aufgefordert, in Rücksicht auf die voraussichtlich demnächst einzuleitenden Handelsvertragsverhandlungen, zwischen Deutschland und den Vereinigten Staaten, Wünsche bekannt zu geben. Wir haben uns hier und im deutschen Inlande umgehört und haben erfahren, dass man sich von einem Freude machenden Exportgeschäft in Schokoladen und Zuckerwaren dorthin nicht viel verspricht. Eine unserer grössten deutschen Fabriken schreibt uns folgendes:

»Auf den Inhalt Ihres geehrten Schreibens vom 8. cr. erwidern wir Ihnen ergebenst, dass wir vor zwei Jahren eine Aufforderung von dem Ministerium erhielten zwecks einer Besprechung zu erscheinen. Wir kamen der Aufforderung nach und hatten eine längere Unterredung mit einem Geheimrat, in der neben vielen anderen Sachen auch die amerikanischen Zollsätze und die amerikanische Zollbehandlung zur Sprache kamen. Wir sagten dem Herrn Geheimrat, dass wir, seitdem die Zollsätze so stark erhöht sind, keine Geschäfte nach Nordamerika mehr machen könnten, und dass auch unsere bisherigen Kunden nicht mehr kaufen könnten, da sie auf unsere Waren einen Wertzoll von 50 bis 80 Prozent zu zahlen hatten. Wir setzten dem Herrn weiter auseinander, dass wir es für richtig finden würden, wenn auf amerikanische Waren, die hauptsächlich nach Deutschland importiert würden, auch ein hoher Zoll gelegt würde für den Fall, dass die Amerikaner ihre Zollsätze nicht ganz bedeutend ermässigen. Bei der jetzigen Lage der Sache wäre ein Exportgeschäft nach den Vereinigten Staaten absolut ausgeschlossen. Der Herr Geheimrat dankte für unsere Auseinandersetzungen und sagte noch, dass die Regierung bei den demnächst zu erwartenden Handelsvertragsverhandlungen mit Nordamerika alles tun würde, was in ihrer Macht stünde, um die Eingangszölle für unsere Waren herabzudrücken. Seitdem haben wir von der Sache nichts wieder gehört.«

An anderer Stelle erfuhren wir, dass der Verband deutscher Schokoladefabrikanten dem Reichsamt des Innern und dem Handelsministerium bereits die deutschen Wünsche unterbreitet habe und Herr Peter Jos. Stollwerck gestattet uns Einsicht in einen Brief, den er an die Firma P. W. Gaedke in dieser Angelegenheit unterm 11. Mai geschrieben hat. Dieser Brief lautet:

»Die Ansprüche unserer Industrie für die Einfuhr in Amerika sind dem Reichsamt des Innern unterbreitet von Verbands wegen. Amerika hat keinen Zoll auf Kakao, mässigen auf Zucker, dagegen drei Zollklassen für Schokoladen- und Zuckerwaren; schon für die niedrigste in Berücksichtigung der obigen Umstände zu hohe; die mittleren, höheren Gewichtszoll und dazu einen Wertzoll, die dritte für bessere Fabrikate, ich glaube über 30 oder 35 cts. per Pfund und 50 Prozent Wertzoll; dieser Wertzoll ist eine Ungehörigkeit, weil die Zollbehörden in Amerika die berechneten Preise willkürlich und ganz ohne Grund erhöhen, um die Waren in höhere Zollklassen zu bringen und dadurch die Einfuhr zu erschweren oder unmöglich zu machen.

Ferner ist die Bedingung, bei Berechnung der Preise die deutschen Zölle auf Kakao, Mandeln usw. und die Inland-Verbrauchsabgabe auf Zucker in Deutschland mit anzurechnen doch geradezu eine Verhöhnung des gerechten Handelsverkehrs.«

Mit Hochachtung
gez. Pet. Jos. Stollwerck.«

* * *

Um unsere publizistische Pflicht zu erfüllen, müssen wir die Gordianleser mit den Zollsätzen und den Einfuhrbedingungen bekannt machen, die heute in den Vereinigten Staaten der Einfuhr deutscher Schokoladen- und Zuckerwaren entgegenstehen. Und um dann beurteilen zu können, ob diese Zollsätze unangemessen hoch sind und um ernsthaft zu behandelnde Wünsche laut werden zu lassen, müssen wir die amerikanischen Verhältnisse mit den europäischen, insbesondere mit den deutschen, vergleichen.

Will man alsdann finden, welche Einfuhrzölle »angemessen« sind, so hat man auch noch andere Rücksichten walten zu lassen, die in der Eigenart des wirtschaftlichen Lebens drüben begründet sind. In den Vereinigten Staaten hat eine Arbeiterfamilie wöchentlich durchschnittlich ein Einkommen von 47.40 Mk., in Deutschland nur 20.38 Mk. oder volle 27 Mk. weniger. Will ein Staat bei einem solchen Lohnunterschied seine eigene Industrie schützen und sie im Wettbewerb mit dem Auslande auf dem heimischen Markt nicht ungünstiger stellen, so ist er gezwungen, auf die für seine heimische Industrie gefährlichen Waren hohe Zölle zu legen. Das tun die Vereinigten Staaten, die die höchsten Löhne in der Welt an ihre Arbeiter zahlen müssen. Selbst Englands durchschnittliches Arbeitereinkommen bleibt unter drei Viertel des amerikanischen, ganz zu schweigen von Frankreich, Belgien und der Schweiz (diese 22.15 Mk.). Unter allen diesen noch steht Deutschlands Durchschnitt. Eng mit

Digitized by Google

den hohen Löhnen für die Arbeiter zusammen hängen auch höhere Gehälter, Spesen, Gewinnanteile für Reisende, Bureaubeamte, Direktoren. Die Lasten müssen alle in Betracht gezogen werden, um beurteilen zu können, welche Zollsätze zu hoch, welche berechtigt erscheinen.

Wir lassen nun die heute geltenden amerikanischen Zollsätze folgen:

Ware	Zollsatz
I. Rohkakao und Kakaoschalen	frei
Kakaobutter in Blöcken zur Weiterverarbeitung	lb. 3½ cts.
Kakaobutter, zum Verkauf bereit, in Tafeln oder Tabletten	25 % des Wertes
Kakaopulver, ungesüsst	lb. 5 cts.
Kakao, bearbeitet, auch gemälzt, im Werte von unter 15 cts. das lb.	lb. 2½ cts.
15 bis 24 » » »	lb. 2½ cts. und 10 % des Wertes
24 » 35 » » »	lb. 5 cts. und 10 % des Wertes
über 35 » » »	50 % des Wertes
Bei der Zollberechnung wird die innere Verpackung mit eingeschlossen, dagegen nicht die Aussenkiste.	
Schokolade im Werte von unter 15 cts. das lb.	lb. 4 cts. und 15 % des Wertes
über 15 » » »	50 % des Wertes
Auch hier wird die unmittelbare Verpackung mit verzollt.	
Schokoladewaren wie Schokolade.	
II. Zucker, nicht über Nr. 16 Holländisch Standard in Farbe, Zuckersatz, Sirup aus Zuckerrohrsaft, nicht über 75 Proz. Polarisation zeigend	lb. 95/100 cts.
Für jeden weiteren Grad Polarisation und für Bruchteile eines Grades im Verhältnis	lb. 35/1000 cts.
Zucker über Nr. 16 Holländisch Standard und Zucker, der raffiniert ist	lb. 195/100 cts.
Zuckerrohr in natürlichem Zustande, unbearbeitet	20 % vom Wert
Glukose, Traubenzucker	lb. 1½ cts.
Milchzucker	lb. 5 cts.
Saccharin	lb. 150 cts. und 10 % vom Wert
Kandiszucker, Zuckerwerk im Werte unter 15 cts. das lb. Zucker, durch Raffinerien gefärbt oder mit Zusätzen versehen	lb. 4 cts. und 15 % vom Wert
im Werte über 15 cts. das lb.	50 % vom Wert
Die unmittelbaren Umschliessungen müssen mit verzollt werden, ausgenommen ist nur die Aussenkiste.	
Honig	Gallone 20 cts.

Allerdings gibt es in den Vereinigten Staaten sehr starke Strömungen gegen das Schutzzollsystem, wie Herr Dr. Jastrow, der volkswirtschaftliche Beirat der Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft, in dem Bericht über seine Studienreise nach den Vereinigten Staaten sagt. Indessen ist der jetzige Präsident erst im letzten Jahre wieder gewählt worden, und zwar fast als Beschützer der amerikanischen Schutzzollpolitik. Die Verhandlungen über den neuen Handelsvertrag fallen in die laufende Amtsperiode, und wenn Herr Roosevelt vielleicht persönlich für Deutschland sehr viel übrig hat, so darf er doch seine Wähler nicht ohne weiteres vor den Kopf stossen.

Die amerikanischen Zeitungen machen teilweise schon sehr scharf, wodurch die Handelsvertragsschwierigkeiten beider Länder nur grösser werden. Andererseits gibt es aber drüben auch Leute, die die bestehenden Schwierigkeiten voll und ganz würdigen, aber zum guten reden. Es wird anerkannt, dass Deutschland in den letzten Jahren seine Fähigkeit und Tüchtigkeit im Wettbewerb deutlich und mit Erfolg gezeigt hat, sodass es der »amerikanischen Gefahr« gegenüber gerüstet sei, die für unsere Industrie im besonderen vor der Hand überhaupt nicht besteht. Auch kann Deutschland zum Schutze seines Handels gewisse Erzeugnisse von drüben ausschliessen und umgekehrt, denn was dem einen recht, das ist dem andern billig.

Manche deutsche und amerikanische Geschäftsleute werden durch das Hin und Her in den Zeitungen hüben und drüben schon unruhig und möchten gern klar sehen; das kann nur auf Grund eines baldigen Abkommens geschehen, bei dem auch die Erzeugnisse unserer Industrie berücksichtigt werden müssen. Sehr verständig über die Stimmung drüben äussert sich die »Milwaukee Germania« in folgenden Zeilen:

»Wir werden schon mit uns handeln und verhandeln lassen, weil wir denn doch kaum unsern zweitbesten Kunden so ohne weiteres von uns abschütteln wollen in der törichten Hoffnung, er sei unter allen Umständen auf uns angewiesen. Die wilde Resolution, mit der man schon jetzt droht, dass der Präsident ermächtigt, ja verpflichtet werde, einen Aufschlag von 50 Prozent auf die regulären Zölle zu dekretieren gegen alle Länder, die gegen unsere Ausfuhrartikel irgendwie diskriminieren (das heisst die uns nicht den Minimalsatz bewilligen), ist noch nicht spruchreif. Bis zum 1. Mai 1906 läuft noch viel Wasser die Flüsse hinab.«

Die Meinungen sind sehr geteilt; es spielen dabei die verschiedensten Bedingungen mit. Für uns wird viel von der Geschicklichkeit unserer Unterhändler abhängen, denn der Amerikaner ist auch als Diplomat immer Geschäftsmann. Das Ergebnis der Verhandlungen bleibt abzuwarten, allzu rosig wird es jedenfalls nicht zu erwarten sein, denn die Vereinigten Staaten sind so produktiv an Urstoffen, die andere Völker dringend brauchen, dass sie schon versuchen können, die Zollsätze einfach zu diktieren. Ob ein solches Beginnen gelingen würde, ist damit nicht gesagt, wohl aber, dass die Vereinigten Staaten in Anbetracht ihrer reichen natürlichen Güter sehr viel Uebergewicht bei Verhandlungen mit europäischen Staaten haben. Auch die unabhängige geographische Lage spielt mit.

Wo.


Digitized by Google

Zuckermarkt.

Bericht vom 23. Mai 1905.

Das Wörtchen Krisis hat immer einen schwülen, gefährlichen Anstrich, auch wenn es auf den Zuckermarkt und die Zuckerspekulation angewandt wird. Es erinnert an ein Gewitter, das über dem Haupte droht und jeden Augenblick einschlagen kann. Diese Möglichkeit ist in den letzten Wochen auf den Zuckermärkten der Welt zur Tat geworden; überall hat es eingeschlagen und die schwulstigen, künstlichen Zuckerpreise hinweggefegt, die mit Ende Oktober 1904 anhoben, am 20. Januar d. J. ihre höchste Höhe erreichten und heute schon wieder auf einem erträglichen Stand angelangt sind. Am stärksten zeigte sich der Preisfall in diesem Monat, im Wonnemonat Mai, wo die letzten Reste des Haussegebäudes fielen. Veranlassung dazu bot sich genug, zunächst in dem kleineren Verbrauch, der sich schon seit Monaten unter dem Eindruck der hohen Preise zeigte und das Luftgebilde erschütterte. Der Verbrauch hat überall, in Deutschland, Frankreich, Oesterreich-Ungarn, besonders aber in den letzten Monaten in England, nachgelassen, da er die hohen Forderungen weder bewilligen konnte noch wollte; man beschränkte sich allgemein auf die nötigsten Mengen. Dem Fass schlug dann den Boden aus das Ergebnis der Rundfrage, die von der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik veranstaltet war und etwa Mitte Mai bekannt wurde. Nach diesen Ermittelungen sind die diesjährigen Anbauflächen für die Zuckerrüben gegen die letzte Kampagne bedeutend höher; es umfassen die Anbauflächen ha Zunahme

in	1904	1905	Proz.
Deutschland	414802	463766	11,8
Oesterreich-Ungarn .	322100	371500	15,3
Frankreich	191160	246650	29,0
Russland	478443	549400	14,8
Belgien	45800	68630	49,8
Holland	35856	48480	35,2
Schweden	24149	27352	13,3
Dänemark	14000	15200	8,6
Italien	33000	38000	15,2
Spanien	29000	30500	5,2
Gesamtdurchschnitt			17,3

Hierbei ist zu beachten, dass Italien und Spanien auf Schätzung beruhen, ferner, dass die Angaben der Rübenbauer durch Nachsaaten und Spekulationsrüben meist noch um etwas überholt werden. Man kann deshalb wohl sagen, dass die Gesamtzunahme etwa 20 Proz. ausmachen wird. Diese Anbauzahlen sind sehr erfreulich. Die meiste Stimmung für den vermehrten Anbau ist durch die Hausse selbst veranlasst. Die Leute sind durch die hohen Preise gelockt worden. Damit hat sich die Hausse selbst ihr Grab gegraben; geholfen haben dabei die Baissiers, die vor kurzem noch voll und ganz für die Hausse, für die Zuckernot »begeistert« schienen. Diese tritt nicht ein, denn neben den Rübenländern regen sich auch die Rohrzuckerländer, in denen ebenfalls die hohen Preise zu grösserem Anbau angespornt haben. Den Preistreibern kommt das nicht ungelegen, denn ihr Verdienst liegt darin, dass sie einmal nach oben, einmal nach unten treiben, gerade, wie es ihnen passt und ihrem Geldbeutel zuträglich ist. In landwirtschaftlichen Kreisen hat die Hausse sogar eine Steigerung des Pachtzinses in den Rübengegenden veranlasst, so im Anhaltischen, wo kürzlich einige Domänen um einen bedeutend höheren Preis an Zuckerfabriken verpachtet wurden. Die grösste Zunahme der Anbauflächen zeigt im deutschen Vaterlande Baden und Elsass-Lothringen mit 33,1 Proz., darauf folgt das Rheinland mit 31,6 Proz., Schleswig-Holstein mit 28,4 Proz., Bayern mit 24,5 Proz., alles Gebiete, in denen bisher der Rübenbau weniger betrieben wurde. Auch die älteren Rübengebiete stehen nicht zurück und übertreffen an absoluter Zunahme die anderen.

Der Preissturz — in den letzten Tagen 1.25 Mk. auf 50 kg — der vergangenen Wochen ist vielen unerwartet gekommen. Die Handelswelt hatte nur etwa mit 12 Proz. Zunahme im Anbau gerechnet und daneben noch immer auf eine Konsumsteigerung gehofft, wenigstens die Mitläufer unter den Treibern, die den Leitenden nur nachäffen und meist dabei hereinfallen. Direkt gekracht hat es zwar noch wenig, aber die Opfer werden nicht ausbleiben. Mit dem Preissturz sind viele goldene Berge in nichts verflossen, zum Glück des Ganzen, denn die allgemeine Zuckerlage ist heute aussichtsreicher denn je. Der gehemmte Verbrauch kann sich wieder entfalten, die alten Bestände sind durch die kleinere Ernte des letzten Jahres gehörig aufgeräumt, und unter normalen Voraussetzungen und Wetterverhältnissen wird die Welternte wieder so mit dem Weltverbrauch in Einklang kommen, dass entsprechende Weltbestände gebildet werden können, und dass die Preislage sowohl dem Zuckerbauer einen angemessenen Nutzen lässt, wie dem Zuckerbraucher den Zucker nicht über Gebühr verteuert. Für die weitere ruhige Gestaltung, die sich im ersten Konventionsjahr bereits so schön anbahnte, wäre es gut, wenn alle Zuckerspekulanten zum Teufel gejagt würden, wenn sich alle Länder zusammen täten, um Preisschwankungen, wie die des letzten halben Jahres, unmöglich zu machen. In den Vereinigten Staaten sind vor einiger Zeit verständige Männer zusammen getreten, um auf dem grossen Baumwollkongress im Herbst d. J. eine internationale Vereinbarung anzubahnen, die Treibereien und Erschütterungen in den Baumwollpreisen verhindern soll. Das sollte doch auch für Zucker möglich sein, sodass dann nur noch natürliche Beweggründe, keine Spekulanten, mässige Schwankungen hervorrufen.

Wie heftig dieses Auf und Nieder teilweise war, zeigen folgende Zahlen. Es kosteten:

in		Magdeburg Kristall	Magdeburg Rohzucker 1. Produkt	Hamburg	Paris Rohzucker	London
		Mk.	Mk.	Mk.	Frs.	sh d
Septbr.	1.	20.45	21.75	21.85	26 1/2	10 9
Oktober	1.	21	21.10	21.10	28	10 7
Novbr.	1.	21.57	24	24.10	—	12 1 1/2
Dezbr.	1.	—	27.30	27.50	37	13 11
Januar	2.	24.70	29.20	29.20	39	14 11 3/4
»	20.	25.95	32.50	32	40 3/4	16 4
Februar	1.	25.95	31.90	31.75	39 1/4	16 1
März	1.	25.95	30.60	30.85	37 1/2	15 4 3/4
April	3.	25.95	29.40	29.35	37 3/4	14 8
Mai	1.	—	25.85	26.05	33 1/4	13 1/2
»	10.	22.50	25	24.85	31	12 4 1/2
»	13.	22.50	23.80	24.05	30	11 11
»	15.	22.37	22.90	23.10	29 1/4	11 7 1/2

Die unsere Industrie besonders angehenden Sorten notierten in Magdeburg seit dem 1. Mai wie folgt:

Mai	Gem. Melis	Kristallzucker	Gem. Raffinade	Stimmung
1.	22.70—22.82 1/2	—	—	ruhig
2.	—	—	—	do.
3.	22.70	—	—	do.
4.	22.70	—	—	still
5.	—	—	—	geschäftslos
6.	—	—	—	do.
8.	—	—	—	ruhig
9.	—	—	—	do.
10.	21.75—22.—	22.50	—	ruhig, stetig
11.	22	22.50—22.62 1/2	—	do.
12.	21.75—22.—	22.375—22.50	—	ruhig
13.	21.75—22.—	22.375—22.50	—	do.
15.	21.75	22.37 1/2	—	do.
16.	21.75	22.37 1/2	—	do.
17.	21.50	22.12 1/2	—	do.
18.	21.50	22.12 1/2	—	do.
19.	21.50	22.12 1/2	23.75	do.
20.	21.50	22.12 1/2	22.—	do.
22.	21.50	22.12 1/2	22.—	do.

Digitized by Google

Die Umsätze auf den einzelnen Märkten waren nur unbedeutend, da sich die Zuckerbauer vom Markt fern halten in Anbetracht der Krisis, und die Zuckerbraucher warten auch erst das Ende ab, bevor sie sich auf langfristige Lieferungskäufe einlassen. Nur der nötigste Bedarf wurde gedeckt. Wo.

Kakaomarkt.

Bericht vom 22. Mai 1905.

Wenn auch in manchen Gebieten die Ernte etwas auf sich warten lässt, so zeigen sich doch schon hier und da frische Ankünfte neuer Ernte, die zuerst an den stärkeren Zahlen zu spüren sind. Die Ernte hat begonnen auf Trinidad, in Ecuador, und auch aus San Thomé bringt der Mai schon wieder grössere Mengen auf den Lissaboner Markt. Ueber die Entwickelung der Ernten wird verschieden geurteilt. Nun hat es das Erntejahr 1904 so reichlich gemeint, dass heute, wo das Erntejahr 1905 an der Schwelle zum Eintritt bereit steht, die Schätze des Vorjahres noch lange nicht aufgebraucht sind, sondern noch auf den Käufer warten. Zudem lauten die Berichte aus den Kakaoländern heute schon weit zuversichtlicher als vor vier, sechs Wochen. Ueberall ist es mehr geworden, als man dachte. Trinidad sollte — nach den Berichten — zuerst beinahe nichts bringen, Bahia war durch Ueberschwemmungen verheert usw. Heute sind in Port of Spain schon ganz normale Mengen angeliefert; Bahias Ernte wird günstig beurteilt; Grenada hat bisher mittlere Mengen verladen, und gerade sehr viel Ende April/Anfang Mai; in Ceylon und Guayaquil rechnet man mit guten Mittelernten; San Thomé brachte bisher mehr als je in früheren Jahren nach Lissabon; Puerto Cabello meldet gute Aussichten, Carupano eine Durchschnittsernte; in Puerto Plata haben die Kakaobäume sogar wie noch nie bisher geblüht; und von Samanásorten sind in den letzten Tagen bedeutende Mengen in Le Hâvre und Hamburg angekommen, die auf den Markt abschwächend gewirkt haben; in Lagos und Accra werden ebenfalls grössere Mengen erwartet; schliesslich ist Kamerun nicht zu vergessen, das in diesem Jahre einen beträchtlichen Ertrag verspricht. Das einzige Land, von dem man die Bezeichnung einer Kakaonot anwenden darf, ist Surinam, das im Jahre 1904 nur 854 034 Kilo gegen noch 2 208 547 Kilo in 1903 lieferte und nächstens wohl ganz aus der Reihe der Kakaoländer ausscheiden wird, da die Aussichten durchaus nicht hoffnungsvoll sind für 1905. Seit 1901 geht dort der Kakaobau rasend zurück. Im allgemeinen lässt sich vom Erntejahr 1905 sagen, dass es Durchschnittsmengen an den Verbrauch liefern wird. So hohe Zahlen wie im Ausnahmejahr 1904 werden wir im laufenden Jahre nicht haben, aber es wird kein Grund vorliegen, wegen der Kakaoaussichten Befürchtungen auszubrüten. Auch ist die Aufnahme in den Verbrauch bis heute in zwei Hauptländern, England und Nordamerika, gegen 1904 zurück.

Auf den Hauptmärkten ist alles ruhig, den grossen Brauchern scheint der richtige Augenblick noch nicht gekommen zu sein. Viele von ihnen haben sich bis in den Winter hinein gedeckt, und die für sie bestimmten Lieferungen berühren den Markt nicht.

In Hamburg sind in der ersten Maihälfte kleinere Mengen gelandet, die sich wie folgt verteilen:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1.—15. Mai 1905.

Lissabon	3347 Sack
Westindien	2037 »
Colombo	1683 »
Le Hâvre	990 »
Bahia	703 »
Southampton	576 »
Amsterdam	559 »
London	457 »
Westküste Afrika	334 »
Manaos	170 »
New-York	107 »
Marseille	100 »
Bordeaux	66 »
Rotterdam	56 »
Para	50 »
Bremen	49 »
Liverpool	19 »
Antwerpen	15 »
Zusammen	11318 Sack.
gegen das Vorjahr	17689 »

Im einzelnen ist zu melden:

Thomé-Kakao. In Lissabon kam
am 5. Mai D. »Ambaca« mit 3905 Sack und
» 13. . » » »Malange« » 6985 » an,
ein dritter Dampfer wird noch erwartet, mit dessen Ladung die Gesamtankünfte im Mai etwa auf 15 000 Sack geschätzt werden. Am 13. Mai lagen im Lissaboner Zollhause 48 092 Sack.

Geschäfte sind wohl kaum von grösserem Umfang abgeschlossen, höchstens einige kleine Braucher, die nicht Lieferungsabschlüsse machen, haben gekauft. Die Stimmung zeigt keine Veränderung, sondern bleibt ruhig, da alles auf die neue Ernte wartet in den Empfangshäfen.

Ueber die Aprilverschiffungen in Lissabon ist noch zu melden, dass nach Hamburg wieder das meiste, die Hälfte der ganzen Partien ging. Etwa den fünften Teil nahmen Liverpooler Dampfer mit. Antwerpen, London, Amsterdam und New-York werden zu fast gleichen Teilen als Bestimmungshäfen für ein Viertel der Gesamtmenge genannt. Der Rest verteilt sich auf andere Plätze.

Ueber **Venezuela-Kakao** ist zu melden:

Puerto Cabello. Unter den Kakaokäufern nimmt Frankreich die erste Stelle ein, wie beim Kaffee. Ueber die Ernte und die Preise in Puerto Cabello Mitte März berichtet das deutsche Konsulat dort folgendes:

»Die sogenannte Johanni-Kakaoernte im Juni 1904 ist reichlich gewesen, dagegen die sogenannte Weihnachtsernte im letztverflossenen Dezember ausserordentlich gering.

Die kommende Juniernte verspricht nach dem Urteil von Landwirten sehr gut zu werden; man meint jedoch, dass sie später als gewöhnlich eintreten wird.

Auch im letztverflossenen Jahre ist die Ernte von Ocumare grösser als die von San Felipe gewesen.

Für die verschiedenen Qualitäten werden zur Zeit für die Fanega von 110 Pfund spanisch = 46 kg folgende Preise gezahlt:

Ocumare:	I. Qual.	Bol. 76 bis Bol 78
	II. »	» 52
	III. »	» 40
Canoaba:	I. »	» 84
	II. »	» 60
	III. »	» 44
San Felipe:	I. »	» 92
	II. »	» 60
	III. »	» 44

Ganz ausgesucht gute Qualitäten erzielen bis 160 Bol. für die Fanega.

Digitized by Google

Der Export betrug im Jahre 1904: 15867 Sack von 879159 kg im Werte von 1206702 Bol.

Dazu ist zu bemerken, dass hierin die Dezemberernte von 1903 eingeschlossen ist, welche zufriedenstellend ausgefallen waren«.

Carupano. Unter dem 1. April 1905 wird uns von dort geschrieben:

Die Haupternte (Navedad) fiel äusserst gering aus und war schon Ende Februar so gut wie beendet.

Die kommende San Juan-Ernte, Mai/Juli, hat durch die anhaltende Dürre der Monate Januar/Februar gelitten und dürfte höchstens eine Durchschnittsernte werden. Augenblicklich sieht man fast nur grössere mazorcas auf den Bäumen, die chiruelas sind infolge der Trockenheit verdorrt.

Die Ausfuhr betrug im verflossenen Vierteljahr 995,941 Kilos gegen 2,067,247 Kilos in der gleichen Zeit 1904.

Von diesen Verladungen entfielen auf die

Hamburg-Amerika Linie	5303 Sack	=	312408 kg
Comp. Generale Transatlantique	6296 »	=	394506 »
Kgl. Westind. Maildienst	2029 »	=	124854 »
Royal Mail Steamship Packet Co.	1504 »	=	94279 »
nach Europa:	15132 Sack	=	926047 kg
» Nordamerika:	1453 »	=	69894 »
im ganzen:	16585 Sack	=	995941 kg

Infolge der geringen Ankünfte herrscht eine starke Konkurrenz; es wird für korriente Sorten bereits bis zu Pesos 13.75, = Mark 56.—, cost Fracht Havre per Fanega von 110 lbs span. bezahlt, während die Notierungen von drüben kaum Pes. 13.— decken.

In Spanien scheinen die Verhältnisse für Carupano Sorten besser zu liegen, da ungefähr ein Drittel des gesamten Exports des verflossenen Quartals nach Santander ging.

Bahia-Kakao. Auch diese Sorte ist unverändert ruhig; wer irgend kann, wartet die neue Ernte ab.

In Bahia wurden im Jahre 1904 im ganzen 295 256 Sack oder 17 969 160 Kilo verladen. Das meiste ging nach Hamburg. Auf die einzelnen Bestimmungshäfen verteilen sich die Mengen wie folgt:

Hamburg	95944 Sack
New-York	68696 »
Le Hâvre	42374 »
Liverpool	21757 »
Bordeaux	16935 »
Marseille	10370 »
Bremen	9415 »
Buenos Aires und Montevideo	6347 »
Southampton	5305 »
Antwerpen	5008 »
Rotterdam	3400 »
Amsterdam	3300 »
Triest und Fiume	2300 »
Bristol	1753 »
Kopenhagen	1500 »
Genua und Neapel	560 »
Andere Häfen	355 »

Im Januar wurden 32 908 Sack und
» » 21 338 » verladen.
Davon gingen 21 196 Sack nach Hamburg, 12 600 Sack nach New-York, 4866 Sack nach Le Hâvre, der Rest verteilt sich auf die 14 andern oben genannten Häfen.

Ueber die Ankunftszahlen für April lagen uns aus Bahia noch keine Nachrichten vor. Indessen erfahren wir aus englischen Quellen, dass die Ernteaussichten, trotz angeblicher Ueberschwemmungen, sehr günstig beurteilt werden.

Aus anderen Kakaogebieten wird folgendes berichtet:

Puerto Plata. Ueber diesen Hafen geht nächst Sanchez der meiste Kakao der dominikanischen Republik, 1904 etwa ein Drittel der ganzen Ernte oder 4245480 kg. Ueber die bevorstehende Ernte, die um diese Zeit anhebt oder bereits im Gange ist, wurde uns Mitte März von drüben geschrieben, dass sie, wenigstens im Kakaogebiet von Puerto Plata, die ohnehin schon sehr grosse 1904er Ernte weit übertreffen würde. Die Kakaobäume haben dreimal hintereinander geblüht, was bisher dort nicht beobachtet wurde. Wenn dann auch augenblicklich die Domingosorten hier knapper sind, so werden sie im Herbst wieder reichlich am Markt vertreten sein und den augenblicklich angezogenen Preisstand wieder herunter drücken.

Guatemala-Kakao. Dem Jahresbericht des Kais. Konsulats in Guatemala entnehmen wir folgende Angaben über Kakao im Jahre 1904:

»Obwohl die einheimische Kakaoproduktion bisher für den Landeskonsum nicht ausreichte und diese Ware wohl auch jetzt noch importiert wird, sind im verflossenen Jahre zum ersten Male etwa 50 spanische Zentner Kakao zur Ausfuhr gelangt, welche von der im Cobándistrikt gelegenen, Amerikanern gehörigen Plantage Chama stammten. Die Qualität des in der Verapaz gewonnenen Kakaos soll aber hervorragend gut sein.

Für Kakaobohnen wurde, je nach der Qualität, 175 $ bis 275 $ pro spanischen Zentner gezahlt«.

Guayaquil-Kakao. Die Aprilzufuhren d. J. betragen 60250 Quintales gegen 75000 Quintales 1904. Im ganzen kamen in Guayaquil seit Jahresanfang 178000 Quintales an gegen 218000 Quintales im Vorjahr. Die Hausse ist weiter getrieben worden; die Notierungen stiegen

für Arriba um $ 2.50,
» Balao » » 2.—,
» Machala » » 1.—.

Die Herren Reyre frères & Co. in Paris erklären diese zügellose Aufwärtsbewegung damit, dass im Mai kleinere Zufuhren (erste Hälfte 27 500 Quintales gegen 42 500 Quintales in 1904) erwartet werden, und dass Blankoverkäufer Deckungskäufe machten, um nicht noch höhere Preise bezahlen zu müssen, da man drüben sehr zur Hausse geneigt ist. Diese Steigung hat auch in Hamburg und London Boden gewonnen, doch flaut sie hier schon wieder ab. Schwimmende Partien wurden unter Einstand verkauft in Europa, sodass demnach die ganze Aufwärtsbewegung etwas tönern ist. Erwartet wird zudem, dass sich die Erntezeit länger hinziehen wird, und dass man mit mittleren Mengen rechnen kann, die dem Bedarf genügen. Zu beachten ist, dass in den Vereinigten Staaten 1904 bedeutend weniger als 1903, statt 57 247 nur 48 687 Sack gebraucht wurden, dass die Aufnahme von Ecuadors auch in diesem Jahre bisher zu wünschen übrig lässt. Dadurch wird natürlich mehr Kakao für Europa frei, sodass trotz des Ernteausfalls in Guayaquil der europäische Bedarf leicht befriedigt werden dürfte bei zusagenden Preisen. Die Umsätze der letzten Wochen bestanden wohl meist in Deckungskäufen, denn der Verbrauch selbst hat sich grösstenteils versorgt und hat jetzt nur die Lieferungen aus seinen Käufen abzunehmen; die augenblicklichen Preise werden den Fabrikanten für grössere Lieferungsankäufe auch nicht passen; es sind höchstens einige kleinere Partien neu an den Verbrauch versagt worden, so in London, wo 200 Sack Caraquez für 65 s unter der Hand verkauft wurden.

Trinidad-Kakao. Auf den Londoner Auktionen am 2., 9. und 16. Mai wurden von den angebotenen

Digitized by Google

995, 409 und 1277 Sack verkauft 550, 249 und 400 Sack. In der ersten Woche waren die Preise unverändert, da die Nachfrage sich hielt, in der zweiten Woche erzielten Trinidads noch unveränderte Preise, dagegen sind die Forderungen der letzten Woche nachgiebig geworden. Bezahlt wurden zuletzt für gut 57 bis 58 s. Auch unter der Hand fanden kleinere Umsätze statt, die sich den jeweiligen Auktionspreisen anpassten.

Aus Port of Spain ist über vier Wochen zu berichten, vom 21. April bis zum 5. Mai. Die ersten Tage herrschte Dürre, die ihr gutes hatte, indem sie die frisch gepflückten Früchte gut aufbereiten half, sodass die in Port of Spain angebrachten Kakaos, besonders die Sorte »Plantation«, sehr schön fallen. Auf die Dürre folgte Regen, der ebenfalls den Pflanzungen wohl tat. Die Ankünfte der neuen Ernte sind jetzt schon in grösseren Verladungszahlen deutlich zu spüren. Dies mag wohl auch der Grund sein, dass mehrere grosse Käufer ihre Anfragen aus dem Markte zogen und sich abwartend verhalten. Damit ist die Neigung zur Hausse, die durch Berichte aus den Verbrauchsländern mit gehalten wurde, verschwunden, und die Notierungen in Port of Spain standen

für	21. April	5. Mai
Rot ordinär Santa Rita	$ 12.15,	$ 12.—
Schön rot El Salvador	» 12.40,	» 12 25
Plantation Agua Santa	» 12.60—13.—	» 12.50

Diese Abwärtsbewegung hat wohl ihren Tiefstand noch nicht erreicht, denn die Ernte ist noch nicht vorüber, wenn ihr auch ein frühzeitiges Ende beschieden sein soll. Jedenfalls liegt wieder einmal kein Grund vor, wegen der gegen 1904 kleineren Verladungen die Preise heraufzusetzen, denn die 1904er Ernte ist auf den europäischen Plätzen noch heute nicht ganz geräumt. Es lagen Anfang Mai in Europa **trotz** kleineren Zufuhren

1905: 53173 Sack
1904: 51416 »

Wenn nächstens bei diesen Stapelmengen die neue Ernte am Markte erscheint, will natürlich jeder neue Ernte kaufen, die Vorräte sollen auch geräumt werden, sodass in den nächsten Monaten mit Preisen zu rechnen ist, die besonders für alte Ernte sehr willig und nachgiebig sein werden.

Die Verladungen in Port of Spain sind zwar nicht so hoch wie die von 1904, aber sie entsprechen durchaus den Jahren 1903 und 1902 für die Monate März und April. Es wurden verladen

	1902	1903	1904	1905	
März	13603	22959	41483	25335	Sack
April	25865	20560	34146	18522	»
	39468	43519	75629	43857	Sack

Im ganzen sind die Zahlen seit Jahresanfang bis zum 5. Mai:

1905 80026 Sack
1904 138178 »
1903 114583 »
1902 96566 »

Ceylon-Kakao. Die Kakaoverladungen in Colombo belaufen sich im Jahre 1904 auf 3254800 kg oder 63820 cwt., den Hauptanteil haben englische Häfen, doch hat sich seit einigen Jahren auch Deutschland an den Kakaoverschiffungen direkt beteiligt, denn dorthin gingen 1904: 12084 cwts gegen 4834 cwts im Vorjahr. Diese starke Zunahme hat den englischen und den Singapore-Anteil geschmälert. Auch Australien lässt für sich Kakao in Colombo verladen, es hat im Jahre 1904 1886 cwts verschiffen lassen oder mehr als das doppelte des Vorjahres.

Aus London wird über das Verschwinden von feinen Ceylonsorten geklagt; dafür würde der Markt mit dem billigeren, sogenannten native-Kakao, überschwemmt. Aehnliche Klagen konnten wir vor einiger Zeit über Trinidad und Venezuela berichten; es macht sich hier und da das Bestreben geltend, mehr auf die Menge als auf den Ausfall der Kakaos zu sehen, ein Bestreben, das überall sofort im Keime erdrückt werden sollte. Wenn die Fabrikanten später die Forderungen nicht bewilligen, weil sie für ihr Geld nicht die gewohnten Bohnen erhalten, dann klagen die Herren Pflanzer über schlechte Preise und schieben anderen Leuten die Schuld zu, nicht sich selber.

Ueber die Ausfuhraussichten wird berichtet, dass die Mengen bisher stetig zugenommen haben, und dass man im laufenden Jahre zum mindesten keinen Rückgang erwartet. Die letzte Winterernte ist nicht gross gewesen, aber im kommenden Mai und dann wieder im Herbst werden befriedigende Zufuhren sicher erwartet.

Die Preise für Ceylons sind in London unverändert; auf der letzten Auktion zahlte man für

geringe bis gutmittlere, flache 51 bis 57½ s,
gute . . . . 60 bis 67 s,
feine . . . . 72 s,
Eingeborenen-Sorten . . . 47 s.

Die angebotenen Partien wurden im ganzen etwa zur Hälfte untergebracht, private Umsätze geschahen zu Auktionspreisen in mässigen Grenzen.

Grenada-Kakao. Der Preisstand war für bessere Sorten fest, für geringere anfangs nachgebend und ebenso jetzt wieder willig. Die Angebote, 2119, 418, 2334 Sack, fanden meist Abnehmer, auf den einzelnen Auktionen 1732, 418 und 1650 Sack. Unter der Hand fanden Umsätze nicht statt. Grenadas sind augenblicklich am Londoner Markt die gangbarsten Kakaos. Die Preise schliessen mit

50 bis 52½ s für gering bis mittel,
53 » 54½ » » gut bis fein.

Die Grenada-Verschiffungen seit Jahresanfang bis zum 4. Mai betragen

1905: 36560 Sack,
1904: 44404 »
1903: 33223 »,

sind also, abgesehen von dem Ausnahmejahr 1904, als ganz normal zu bezeichnen. Vom 20. April bis zum 4. Mai d. J. wurden sogar beträchtliche Partien verladen, wovon 7054 Sack nach Europa und 950 Sack nach New-York bestimmt sind. Die Londoner Stocks waren sogar am 13. Mai etwas höher als die für Trinidads.

Von Kakaomärkten können wir melden:

London. Heute ist über drei Wochen zu berichten, über die Zeit vom 1. bis 20. Mai. Die Ergebnisse für Trinidads, Guayaquils, Grenadas und Ceylons werden in besonderen Absätzen gemeldet. Andere Sorten aus Westindien und fremder Herkunft zeigten im ganzen wenig Veränderung; abgesehen von kleinen Käufen schlossen die Westindier ruhig und ohne Veränderung, die fremden Sorten geschäftslos. Im ganzen wurden auf der Auktion von

6191 Sack am 2. Mai 4238 Sack,
2726 » » 9. » 1250 » und
5377 » » 16. » 2585 »

verkauft. Die Ergebnisse sind gute, für Londoner Verhältnisse, auch unter der Hand wurden Verkäufe abgeschlossen, so dass in Anbetracht der Nachfrage bessere Preise erwartet wurden. Diese Aufwärtsbewegung trat indessen nicht ein, obgleich auch die Vorräte gegen die gleiche Zeit des Vorjahres geringer waren. In London wurde der Preis wohl dadurch niedrig gehalten, dass der Verbrauch des Landes sehr unter den Verhältnissen auf dem Zuckermarkt leidet, wo sich die Lage jetzt erst, nachdem sechs Monate ins Land gegangen sind, erträglich zu gestalten beginnt.

Digitized by Google

Auch hat wohl die Erwartung der Ankünfte neuer Ernte ein wenig mitgesprochen. Die Stimmung des Marktes ist eine durchaus ruhige.

Die Londoner Kakaobewegungen stellen sich seit Jahresanfang bis zum 13. Mai 1905 (1904) wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände	
Koloniale Sorten:	60545 (97675),	59323 (57607),	52532 (70810)	Sack
Fremde Sorten:	18812 (23311),	26999 (23229),	23605 (20594)	»
	79357 (120986),	86322 (80836),	76137 (91404)	Sack.

Die Zufuhren bleiben weiter zurück; dagegen sind Ablieferungen in den Verbrauch, trotz kleinerer Mengen für ganz England, doch für den Londoner Platz die gleichen wie im Vorjahr. Die Ausfuhren sind letzthin etwas eingeschränkt, wohl weil die Eigner hoffen, bei dem augenblicklich leidlichen Abzug vom Platz für den Verbrauch ebenfalls einen Teil zu erhalten. Scheinbar ist das auch schon gelungen.

Für den 23. Mai ist nichts zur Auktion angemeldet worden.

Liverpool. Der Platz ist still und geschäftslos, sodass sich beim besten Willen nichts berichten lässt. Die Zufuhren seit dem 14. April d. J. bestehen in

1426 Sack Kubaner,
1154 » Guayaquils,
741 » Thomé,
250 » Brasilianer.

Nach **Southampton** gingen seit unserer letzten Meldung 1276 Sack Guayaquils,
800 » Trinidads,
69 » andere Sorten.

In **Bristol** wurden 2809 Sack Thomé und 295 Sack Jamaika, in **Hull** 99 Sack Trinidad gelandet.

Le Havre. Die Kakaozahlen für April d. J. sind folgende (in Sack):

	Einfuhren	Ablieferungen	Lagerbestände
Para	518	725	9672
Trinidad	6024	6950	37405
Cote-Ferme	8520	8240	27716
Bahia	7503	5270	13696
Haiti	1867	2135	11794
Guayaquil	2130	1580	1766
Martinique	443	320	5210
Andere Sorten	5620	7470	39331
April 1905:	32625	32690	146590
April 1904:	37019	30350	123364
	— 4394	+ 2340	+ 23226
4. Nov. 1905:	127670	118110	
4. Nov. 1904:	143106	140724	
	— 15436	— 22614	

Die Lagerbestände bleiben unverändert hoch, trotzdem die Zufuhren um 15436 Sack zurück sind. Aus diesem Rückstand liesse sich eine Preistreiberei konstruieren, wenn nicht die Ablieferungen einen noch weit grösseren Nachlass mit 22614 Sack zeigten; auch die hohen Lagerzahlen sind gegen etwaige Gelüste sehr wirksam.

Kakaoschalen. Am 2. Mai erzielten in London die 50 tons = 1340 Sack von Cadbury

A: 82/6 bis 85/— s;
B: 100/— » 102/6 »;
C: 150/— » 155/— »;
D: 240/— » 242/6 ».

Die 280 Sack unter Zollverschluss wurden zu 40 s die Tonne verkauft.

Für den 9. Mai waren 80 Sack in London angemeldet, die ohne Vorbehalt losgeschlagen werden sollten, doch konnten wir nichts erfahren, ob die Partie zur Auktion oder überhaupt zum Verkauf gekommen ist.

Ueber die Aufnahme von Rohkakao in den Verbrauch liegen folgende Angaben vor:

England. An Rohkakao sind 1905 (1904)

	im April	im Januar bis April
eingeführt:	1471 (1945) tons	7923 (12466) tons
verbraucht:	1396 (1485) »	6606 (7878) »
ausgeführt:	374 (280) »	1750 (1456) »

In den letzten vier Monaten ist die Einfuhr um 4543 tons, der Verbrauch um 1272 tons gefallen, die Ausfuhr hat sich um 294 tons gehoben gegen das Vorjahr. Es macht sich, wie die steigende Ausfuhr beweist, bei den Eignern des Kakaos das Bestreben geltend, durch Abzug nach dem Auslande Lagerkosten zu umgehen. Die Bestände beliefen sich Anfang Mai auf 5073 tons gegen 6114 und 6041 tons in den beiden Vorjahren, dass sich die Bestände etwas lichten, ist kein Unglück, soll indessen durchaus nicht als ein Grund zu höheren Preisen gelten. Dagegen wird sich in den Büchern der englischen Fabrikanten der grosse Ausfall im Verbrauch beim Abschluss noch bemerkbar machen. Allerdings gehen wir jetzt ja wieder billigen Zuckerzeiten entgegen, aber wir haben von 1905 auch schon den dritten Teil hinter uns. Aehnlich liegen die Verhältnisse heute für bearbeiteten Kakao. Davon wurde (Vorjahr)

	im April	im Januar bis April
eingeführt:	626161 (1055249) lbs,	3033038 (4046353) lbs
verbraucht:	581994 (943160) »	2909552 (3801529) »
ausgeführt:	43343 (42989) »	155383 (146775) »

Die Stapelzahlen für Anfang Mai betrugen 57000 lbs gegen 93000 und 153000 lbs in den beiden Vorjahren.

Vereinigte Staaten. Es wurde eingeführt:

	im Februar	in den letzten 8 Monaten
1. Rohkakao (zollfrei)		
1905	5740708 lbs.	42177096 lbs.
1904	8662174 »	47665443 »
1903	—	45296959 »
2. Schokolade (zollpflichtig)		
1905	182059 lbs.	1906651 lbs.
1904	111143 »	1291776 »
1903	—	475164 »

Ueber den Nachlass des Rohkakaos sagen wir einiges in unserem Aufsatz »Amerika im Jahre 1904« in einem der nächsten Hefte. Die Schokoladeneinfuhr macht rüstige Fortschritte, der Ausfall vom Januar ist durch das Mehr des Februars reichlich überholt.

Oesterreich-Ungarn. In den Monaten Januar bis März wurden an Rohkakao eingeführt

	1904	1905	Zu- oder Abnahme
zu Lande	170500 kg	130200 kg	— 40300 kg
zur See	416000 »	478200 »	+ 62200 »
	586500 kg	608400 kg	+ 21900 kg

Die Landzufuhren lassen nach, dagegen sind die Seeeinfuhren gestiegen in drei Monaten. Der März allein hat in den Mengen nachgelassen, denn er hat

1905: 199300 kg, dagegen aber
1904: 265400 kg an den österreichischen Verbrauch abgeliefert.

Spanien. Im Jahre 1904 wurden an Rohkakao 5611000 kg im Werte von 11812000 Pesetas verbraucht gegen 6006684 kg im Werte von 12316000 Pesetas in 1903.

Russland. Dorthin gingen im Jahre 1904 von

Rohkakao und Kakaoschalen	2055700 kg
Kakaopulver	303300 »
Kakaobutter	353850 »
Konfekt, eingekochte Säfte / Zuckersirup mit Beimischungen	599750 »

Die Ausfuhr umfasste von unsern Artikeln nur Konfekt und eingekochte Säfte in einer Mengen von 151650 kg.


Digitized by Google

Deutschland. Ueber unsere Zollgrenze gingen an Rohkakao in den Monaten Januar, Februar, März und April

1905: 10 874 700 kg
1904: 10 057 500 »
1903: 7 275 500 »

Die Zunahme ist im Vergleich zur vorjährigen klein, aber immer erfreulich, wenn man daneben England und die Vereinigten Staaten hält.

Kakaobutter.

Bericht vom 23. Mai 1905.

Die nächsten Auktionen werden am 6. Juni in Amsterdam und London stattfinden.

Amsterdam meldet an:

80 000 Kilo Van Houten
22 000 » Dejong
12 000 » Mignon.

Von der Marke Van Houten bekommen wir danach dasselbe Quantum, das im Juni 1904 zum Verkauf stand, während die Zahlen der ersten sechs Monate dieses Jahres um 35 000 Kilo niedriger sind, als im vorigen Jahre.

Aus London ist das Quantum noch nicht gemeldet.

Der Markt ist ruhig. Die Hauptkäufer haben sich versorgt, Tageskäufer finden genügenden Vorrat zu marktmässigen Preisen. Man erwartet, dass der Ablauf der Juniauktionen hüben wie drüben kaum eine Aenderung im Preise bringen wird, oder wenn, dann eher nach unten als nach oben. Bringt aber London nur 50 Tons oder darunter, dann könnte man auch leicht das Gegenteil erwarten!



Allerlei.

Unsere Liste **»Die deutschen Schokolade-Fabrikanten«** im Gordian Nr. 241, Seite 9, haben wir heute in einigen Punkten zu berichtigen:

Carl Bader, Aalen i. Wttbg.
Robert Hösterey, Remscheid-Hasten
fabrizieren beide seit vielen Jahren von der Bohne an;
Thomas & Borsdorff Nfl., Breslau, fabrizieren dagegen seit Jahren nicht mehr von der Bohne an.
Nestmann & Beyersdorf, Dessau;
die Firma ist erloschen.
David Söhne Aktiengesellschaft, Halle a. S.:
Fr. David Söhne haben sich in eine A.-G. umgewandelt.
Ferd. Kracke & Co., Hannover gehören nicht dem Verbande deutscher Schokoladefabrikanten an.
Paul Momber, Dresden Laubegast, ist der Nachfolger von Richard Förster Nachf.

Aus **Halle** wird uns mitgeteilt, dass die Firma **Fr. David Söhne** in eine Aktiengesellschaft umgewandelt worden sei. Auch hier — wie bei der Firma Riquet & Co. in Leipzig — handelt es sich um eine sogenannte Familiengründung. Der jetzige Inhaber, Herr Ernst David, hat keine Söhne. Damit dereinst beim Ableben des jetzigen Besitzers die Teilung des Erbes leichter möglich ist, hat dieser seinem Geschäft die Form einer Aktiengesellschaft gegeben. Die David'sche Fabrik hat in den letzten Jahren einen guten Aufschwung genommen. Sie beschäftigt gegen 260 Arbeiter und Arbeiterinnen und 40 Kaufleute. Im letzten Jahre sollen gegen 17 000 Sack Rohkakao verarbeitet worden sein, wofür gegen 375 000 Mark an Zoll bezahlt worden ist. Die Fabrik wird augenblicklich erweitert. Bis auf weiteres bleiben die Aktien im Besitz der Familie David. —

Nach der »Saalezeitung« lautet die Eintragung ins Hallische Handelsregister wie folgt:

»In unser Handelsregister B ist am 10. Mai 1905 unter Nr. 114 David Söhne, Aktiengesellschaft, mit dem Sitze in Halle a. S., eingetragen worden. Der Gesellschaftsvertrag ist am 18. April 1905 festgestellt worden. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Verkauf von Schokoladen und Kakaofabrikaten. Doch ist nach dem Gesellschaftsvertrag auch Beteiligung an anderen Unternehmungen nicht ausgeschlossen. Das Grundkapital beträgt 1 100 000 Mark und ist in 1100 Inhaberaktien zu je 1000 Mark zerlegt. Die Mitglieder des Vorstandes und deren Stellvertreter werden vom Aufsichtsrat bestellt. Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen durch den Deutschen Reichs- und Königlich Preussischen Staatsanzeiger. Die Berufung der Generalversammlung erfolgt mindestens 20 Tage vor dem anberaumten Termin in den Gesellschaftsblättern. Die Gründer der Gesellschaft sind:

1. der Fabrikbesitzer Ernst David in Halle a. S.,
2. der Kommerzienrat Emil Steckner in Halle a. S.,
3. der Fabrikbesitzer Johannes Graeb in Halle a. S.,
4. der Fabrikbesitzer Ernst Graeb in Halle a. S.,
5. der Justizrat Rudolf Reiling in Zeitz.

Die Gründer haben sämtliche Aktien übernommen. Vorstand ist der Fabrikbesitzer Ernst David in Halle a. S. Mitglieder des Aufsichtsrats sind der Kommerzienrat Emil Steckner, der Fabrikbesitzer Johannes Graeb und der Justizrat Reiling. Die mit der Anmeldung eingereichten Schriftstücke, insbesondere der Prüfungsbericht des Vorstandes und der Revisoren können während der Dienststunden in der Gerichtsschreiberei eingesehen werden. Der Prüfungsbericht der Revisoren kann auch bei der Handelskammer eingesehen werden.

Die Firma Fr. David & Söhne in Halle a. S., Nr. 187 des Handelsregisters, Abteilung A, ist erloschen.«

Die Firma **Eduard Kleefeld,** Kakao- und Schokoladen-Fabrik in Hannover, teilt uns mit, dass sie ihren langjährigen Mitarbeitern Hermann Kalb und Edmund Lüttich Gesamtprokura erteilt hat.

Gute Stimmung für den Kakaoverbrauch macht ein kleiner Aufsatz, der durch viele grosse Tageszeitungen dieser Tage gelaufen ist. Da die Regierung für die in Afrika befindlichen Truppen laufend Schokoladen und Kakao in Deutschland aufkauft, seien die betreffenden Einkaufsstellen hiermit darauf aufmerksam gemacht, dass reine Kakaobutter ein vorzügliches Mittel gegen Durst ist. Landarbeiter wissen, dass reines Fett, z. B. fetter Speck, die Qualen des Durstes mildert. Kakaobutter tut das in noch besserem Masse. Heftiger Durst und die quälende Trockenheit im Halse werden mit einer Kakaobutterpastille von 10 Gramm sofort gelindert. Man prüfe! — Der Aufsatz lautet:

Durstqualen. Der Brief eines Offiziers, der im Dezember einen Transport von Windhuk nach Hoachanas zu bringen hatte, wird in der »B. M.-P.«

Digitized by Google

veröffentlicht. Darin schildert der Verfasser, der sich mit einer Patrouille von seiner Abteilung entfernt hatte, um Wasser zu suchen, die eigenen Qualen mit den folgenden ergreifenden Worten:

»Nun kamen die schrecklichsten Stunden meines Lebens, in denen ich alle Phasen des Verdurstens durchkostete. Es war furchtbar. Zunächst konnte ich die Hoffnung nicht aufgeben, dass in kurzer Zeit ein Reiter mit Wasser zu uns zurückkehren würde. Denn es ist deutsche Art, den Kameraden in der Todesnot zu helfen! Und wie hatte ich dem Führer der Abteilung auf die Seele gebunden, um Gottes Willen sofort Wasser zu schicken. Aber es kam niemand. Stunde auf Stunde verging. Immer höher stieg die Sonne. Immer glühender wurde die Hitze. Wie beneidete ich die anderen, als sie teilweise besinnungslos dalagen! Der Gaumen gänzlich trocken. Der Hals verschleimt, so dass das Atmen Schwierigkeit machte. Ohne jede Kraft in den Gliedern und hoffnungslos, denn nun glaubten wir, dass der vorgesandte Landwehrmann unterwegs ebenfalls liegen geblieben sei. Niemand sagte es, aber jeder nahm es an. Dann kam das Stadium äusserster Verzweiflung, in dem man am liebsten der ganzen Qual ein Ende bereitet. Schliesslich eine allgemeine Schlaffheit und Apathie. Aus dieser raffte ich mich noch einmal auf, um vorwärts zu gehen und auf eine Düne zu klettern, von der aus ich mich orientieren und den letzten Versuch machen wollte, Hilfe zu bekommen. Ich schleppte mich — ohne Waffe — mehrere hundert Meter weiter, oftmals zusammenbrechend, mich aber immer wieder mit Aufbietung meiner letzten Energie vorwärts treibend, auf den höheren Standpunkt. Nichts zu sehen! An meiner Rettung verzweifelnd, schrieb ich nun in mein Notizbuch Grüsse nach Hause und den Befehl, dass die Kolonne unbedingt weiter zurückzugehen habe. Dann brach ich zusammen und ergab mich in mein Schicksal. — —

Wie lange ich so gelegen habe, weiss ich nicht; dann sehe ich durch die flimmernde Glut wie ein Phantom einen Mann auf mich zukommen. Das brachte mir die Kraft, mit dem Taschentuch zu winken. Dann brach ich in die Knie und habe gebetet, wie ich seit meiner Kindheit nicht mehr gebetet hatte. Es war der Kriegsfreiwillige M., der mir eine Flasche Kakao gab. Ich konnte nur zeigen, wo die andern lagen, und trank. Die ersten Schlucke blieben natürlich nicht, aber es kam dadurch der Schleim heraus. Nie habe ich etwas mit mehr Andacht getrunken als diesen Kakao.

Ausstellung in Kapstadt. Vor einigen Wochen wurden wir befragt, ob eine im letzten Winter in Kapstadt abgehaltene Ausstellung als ehrliche, ordentliche Ausstellung anzusehen gewesen wäre, oder ob es sich hierbei um ein nicht ernst zu nehmendes Privatunternehmen gehandelt habe. Auf unsere Erkundigung hin können wir die folgende, vom Kaiserl. Deutschen General-Konsulat für Britisch-Süd-Afrika in Kapstadt eingetroffene Antwort weitergeben:

»Kapstadt, den 20. April 1905.

Auf Ihre Anfrage vom 15. v. M. erwiedere ich Ihnen, dass die „Cape Town International Exhibition", die hier von Ende November bis Ende Februar stattfand, ein privates Unternehmen unter behördlicher Unterstützung und in jedem Falle gut und ehrlich gemeint war.

Was speziell die Vertretung der Kakao-, Schokoladen- und Zuckerindustrie auf der Ausstellung anlangt, so kamen nur die Firmen Th. Hildebrandt & Sohn in Berlin, Cailler (Schweiz) und Bensdorp & Co. in Amsterdam in Betracht. England war in dieser Branche gar nicht vertreten.

Die Ausstellungen der genannten drei Firmen waren gut und geschmackvoll. Die Fabrikate von Hildebrandt und Cailler haben auch, wie mir von sachverständiger Seite mitgeteilt wird, in Südafrika guten Erfolg zu verzeichnen. Hildebrandt war hier auch schon vor der Ausstellung gut eingeführt.

An Auszeichnungen erhielten:

Th. Hildebrandt & Sohn die Gold Medal for High Class Confectionery and Chocolates.
Cailler die Gold Medal for Swiss Milk Chocolate.
Bensdorp & Co. die Gold Medal for Cocoa and Confectionery.

Die letztgenannte Firma soll erst nachträglich nach der allgemeinen Preisverteilung ausgezeichnet worden sein.«

Diesen Nachrichten können wir noch hinzufügen, dass A. Driessen in Rotterdam, J. Mackintosh Ltd. in Halifax, Taylor Bros. Ltd. in Sheffield ebenfalls goldene Medaillen erhielten. Eine silberne Denkmünze erhielten Cheltine Foods and Chocolates Ltd. in Cheltenham und Maclaven & Sons, diese für hervorragende Ausstattungen.

Berichtigung. Die Firma Petzold & Aulhorn A.-G., Dresden, schreibt uns: »Ihr Herr Berichterstatter, der in Ihrer Nummer 241, Seite 17, letzter Satz, unter »Dresden« berichtet, scheint schlecht unterrichtet gewesen zu sein.

Es muss richtig heissen:

»Herr Theodor Schander (nicht Schander) in Breslau feierte am 1. April sein 25jähriges Jubiläum als Vertreter der Firma Petzold & Aulhorn A.-G., Dresden.«

Er feiert dieses Jubiläum allerdings in Breslau, und somit nicht in der Schokoladenfabrik von Otto Rüger.

Wir gestatten uns, dabei ferner zu bemerken, dass Herr Schauder an seinem Ehrentage ausser den üblichen Glückwünschen eine goldene Remontoiruhr in Anerkennung seiner treuen Mitarbeiterschaft von uns überreicht erhielt.

Die Schokoladenfabrik Otto Rüger im Lockwitzgrunde hat bis auf weiteres ihren Arbeitern und Arbeiterinnen, die 10 Jahre und länger bei ihr beschäftigt sind, in den Sommermonaten von Mitte Mai bis Mitte August einen Urlaub von neun Werktagen bewilligt, und zwar dergestalt, dass den Männern 3 Mk., den Frauen 1.50 Mk. für jeden Urlaubstag gewährt werden.

Aus **Zürich** erhalten wir die traurige Nachricht, dass der Schokoladenfabrikant Herr **Eduard Rossel-Brunner,** Inhaber der gleichnamigen Schokoladenfabrik, am 27. April im Alter von nur 50 Jahren gestorben ist. Herr Rossel-Brunner ist einem Herzleiden erlegen, sein Tod kam für die Angehörigen unerwartet schnell.

Aus der **Schweiz** ging vom Januar bis April nach den Vereinigten Staaten:

	1905	1904
	im Werte von frs.	
Kondensierte Milch und Milchprodukte	15146	15321
Schokolade	933944	427612

Die Schokoladeneinfuhr hat sich bis heute um mehr als das Doppelte gehoben. Nach England kommt jetzt Amerika als zu eroberndes Land für die Schweizer Schokolade daran — und wie man sieht, gelingt die Eroberung, trotz der hohen Einfuhrwertzölle. —

Digitized by Google

Kakaoausfuhr aus Brasilien. Aus Brasilien sind an Kakao ausgeführt worden: im Jahre 1902: 20642412 kg im Werte von 20691613 Milreis Papier, im Jahre 1903: 20899643 kg im Werte von 20415346 Milreis Papier. In den ersten neun Monaten sind exportiert worden: im Jahre 1903: 13731941 kg im Werte von 13632123 Milreis Papier, im Jahre 1904: 16732599 kg im Werte von 15809408 Milreis Papier. Während der Export im Jahre 1903 gegenüber 1902 nur unwesentlich zugenommen hatte, ist er während der ersten neun Monate des Jahres 1904 um rund 3000000 kg gegen den entsprechenden Zeitraum des Vorjahres gestiegen.

Die Ausfuhr verteilte sich nach Exporthäfen wie folgt:

Häfen	im Jahre 1903 Menge kg	Wert in Papier-Milreis	in den ersten neun Monaten 1904 Menge kg	Wert in Papier Milreis
Bahia	15917064	15120 : 462	11730920	10961 : 378
Para	4371542	4653 : 732	3979637	3855 : 868
Manáos	398931	421 : 866	617397	600 : 340
Itacoatiara	188197	197 : 425	379325	370 : 613
Pernambuco	14721	12 : 754	22325	18 : 460
Victoria	5919	5 : 749	1699	1 : 582
Fortaleza	2755	2 : 829	490	402
Maranhão	396	427	—	—
Maceió	118	102	—	—
Rio	—	—	806	765

Nach den Bestimmungsländern geordnet, hat sich die Ausfuhr in folgender Weise gestaltet:

Ausfuhr

Länder	im Jahre 1903 Menge kg	Wert in Papier-Milreis	in den ersten neun Monaten 1904 Menge kg	Wert in Papier-Milreis
Frankreich	8293512	8317 : 867	6536999	6256 : 104
Verein. Staaten von Amerika	5262539	5086 : 259	2804411	2632 : 120
Deutschland	3122599	2971 : 400	4548224	4252 : 443
Grossbritannien	2177191	2083 : 881	1480392	1393 : 148
Niederlande	888179	845 : 194	447358	420 : 954
Italien	273277	269 : 799	188917	177 : 294
Belgien	264864	253 : 161	197454	181 : 208
Argentinien	254900	241 : 848	357849	337 : 186
Oesterreich-Ungarn	168412	159 : 511	113957	106 : 119
Dänemark	120147	114 : 531	48000	44 : 508
Uruguay	43898	41 : 770	9038	8 : 324
Spanien	30125	30 : 125	-	—

Frankreich hat sonach auch in den Jahren 1903 und 1904 den grössten Anteil der brasilianischen Kakaoausfuhr aufgenommen und im Jahre 1903 etwa 1 Million kg mehr erhalten wie im Vorjahre, während die Einfuhr desselben Artikels nach den Vereinigten Staaten von Amerika in diesem Zeitraume nur um etwa 200000 kg gestiegen ist. Die Verschiffung nach Deutschland hatte im Jahre 1903 gegen das Vorjahr um etwa 800000 kg abgenommen, ist aber in den ersten neun Monaten des Jahres 1904 erheblich gestiegen und hat in diesem Zeitraum die Ziffer der Einfuhr des ganzen Jahres 1903 um beinahe 1½ Millionen kg überschritten.

Die Exportpreise für Kakao betrugen im Jahre 1903:

	Mindestpreis Reis	Mittelpreis Reis	Höchstpreis Reis
Para	907	959	1 : 056
Pernambuco	675	760	812
Bahia	725	777	937

Rio de Janeiro ist im Jahre 1904 in die Reihe der Kakao exportierenden Häfen eingetreten, doch spielt seine Ausfuhr bisher weder dem Umfange noch der Qualität nach eine Rolle im Gesamtexport Brasiliens. Deutsche Firmen sind an dem geringfügigen Kakaohandel Rio de Janeiros nicht beteiligt.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Rio de Janeiro.)

Ein ungehorsamer Vater! Wir lesen in Zeitungen:

Zur Aufklärung!

In verschiedenen Zeitungen zeigt die Firma Altonaer Margarine-Werke Mohr & Co. G. m. b. H. Mohr'sche Margarine an. Mit diesen Anzeigen soll der Anschein erweckt werden, als ob diese Firma das allgemein bekannte und beliebte Mohr'sche Fabrikat liefere. Demgegenüber betonen wir, dass nur unsere Firma in der Lage ist, Mohr'sche Margarine zu liefern. Die Bezeichnung ist uns patentamtlich geschützt, und wir haben deshalb sofort unsern Rechtsanwalt beauftragt, gegen die genannte Firma das gerichtliche Verfahren einzuleiten.

Dieselbe Firma macht in Zirkularen mit der preussischen Staatsmedaille Reklame, welche Herrn Mohr seinerzeit erteilt worden sei. Die preussische Staatsmedaille wurde aber Herrn J. H. Mohr nicht persönlich, sondern der Firma A. L. Mohr verliehen und ist nach Umwandlung derselben in eine Aktien-Gesellschaft durch ministerielle Verordnung auf dieselbe übergegangen. Infolgedessen sind nur wir die einzige Margarine-Fabrik, welche ausser vielen anderen goldenen Medaillen, noch mit der Königl. preussischen Staatsmedaille ausgezeichnet wurde.

Herr J. H. Mohr, in Firma Altonaer Margarine-Werke G. m. b. H., welcher kurz hintereinander in Berlin und Kiel Schiffbruch litt, versucht sich nun wieder in dem Postversand an Private. Den Detaillisten ist dieser Herr aus früheren Jahren sattsam bekannt. Da diese seinen Fabrikaten kein Interesse abgewinnen können, bleibt ihm weiter nichts übrig, als die Produkte seines Zwergbetriebes auf diese Weise an den Mann zu bringen.

Unsere Firma hat mit Herrn J. H. Mohr seit Jahren nichts mehr zu schaffen.

Hochachtungsvoll
A. L. Mohr, Actienges., Margarinefabrik
Altona-Bahrenfeld.

Aus Jena. Wegen Nahrungsmittelfälschung ist die Schokoladen-, Zuckerwaren- und Lebkuchenfabrik Uhrbach & Reinhold in Zeitz angeklagt. Die Firma soll im Jahre 1904 an den Materialisten Wilhelm Dick in Wenigenjena sogenanntes Suppenpulver verkauft haben, das in seiner Zusammensetzung nicht einwandfrei gewesen sein soll. Das hiesige Nahrungsmitteluntersuchungsamt hat in drei ihm übermittelten Proben festgestellt, dass das in den Handel gebrachte Suppenpulver in einem Falle insbesondere reichlichen Zusatz von Mehl, dagegen sehr wenig Kakao, andererseits aber wieder grosse Mengen pulverisierte minderwertige Kakaoschalen enthielt, die sogar die Gesundheit beeinträchtigen können In den beiden anderen Proben waren Roggen- und Weizenmehl mit Kakaoschalen und sonstigen Zusätzen verwendet worden. Wegen der Zuständigkeit des hiesigen Schöffengerichts beschloss dieses im Laufe der Verhandlung, sich nur mit derjenigen Suppenpulver-Probe zu beschäftigen, die bei D. entnommen wurde (das ist die ersterwähnte Zusammensetzung) und vom Detaillisten als »Schokoladen«-Pulver verkauft worden sein soll. Von den angeklagten Geschäftsinhabern ist nur der eine, Otto R., persönlich anwesend; der andere hatte sich kommissarisch vernehmen lassen. R. bestritt, dass eine Täuschung oder gar Fälschung beabsichtigt gewesen wäre. Die Fabrikation von Suppenpulver habe im vorigen Jahre noch keinen besonderen gesetzlichen Bestimmungen unterlegen, jedenfalls hätten über die Zusammensetzung dieses Nahrungsmittels keine Vorschriften bestanden. Die Konkurrenzfirmen fabrizierten das Suppenpulver mit denselben Materialien, wie die Angeklagten, die den Abnehmern das Produkt als »Suppenpulver mit Zusatz« verkauft hätten, nicht aber als »Schokoladenmehl«, wie es wahrscheinlich Kaufmann D. offeriert habe. Schon der Preis hätte

Digitized by Google

dem Käufer sagen müssen, dass es sich im vorliegenden Falle um minderwertige Ware handle. Sachverständiger Professor M. ist anderer Meinung. Schon bei Zusatz von Mehl müsse dessen Prozentsatz angegeben werden, vor allem aber sei das Schwergewicht auf die Verwertung der minderwertigen Kakaoschalen zu legen; deren Beimengung sei unter allen Umständen verwerflich und kollidiere mit dem Nahrungsmittelgesetz. Den Unterschied an echten und verfälschten Fabrikaten bezw. deren Zusätzen demonstriert der Sachverständige an der Hand mitgebrachter Proben. Das Schöffengericht teilt die Auffassung des Nahrungsmitteluntersuchungsamtes und verhängt über jeden der Angeklagten eine Geldstrafe von 30 Mark event. 5 Tagen Gefängnis. Für die entstandenen Kosten und Auslagen haften die Angeklagten solidarisch. Der Amtsanwalt hatte je 50 Mark event. 10 Tage Gefängnis beantragt.

Die Herren Uhrbach & Reinhold in Zeitz hätten aus dem Gordian längst gelernt haben können, dass die Fabrikation von diesem allerordinärsten Produkt, dem braun gefärbten, mit wenig oder gar keinem Kakao, dafür aber mit viel Kakaoschalen, viel Mehl, viel braunem Zucker zusammengemischten »Suppenpulver«, mit grossen Gefahren für den Ruf des Lieferanten verknüpft ist.

Neue Firma. Die im Jahre 1867 von Johann Scholz gegründete Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, die zuletzt unter der Firma Richard Förster Nachf. in Laubegast-Dresden betrieben wurde, aber in Konkurs geraten war, ist verkauft worden. Der Käufer ist Herr **Paul Momber**, der unter seinem Namen fortan fabrizieren und handeln wird.

Schokolade-Streifenpackungen zeigt die **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann Akt.-Ges., Leipzig-R.,** in der heutigen Nummer an, worauf wir hiermit aufmerksam machen. Wer seine Streifenetiketten erneuern oder umändern will, wird gut tun, sich mit der Firma über Muster, Preise usw. in Verbindung zu setzen.

Aus England. Die Vertreter der Zucker verarbeitenden Industrien haben einen neuen Versuch gemacht, ihre Wünsche durchzubringen; sie haben sich an die Opposition gewandt und den liberalen Führern ihren Fall vorgetragen. Diese Besprechung hat mit den Versicherungen ausgeklungen, dass der liberalen Partei die Wünsche der Abordnung und der von ihr vertretenen Industrien immer sehr am Herzen liegen würden. Die Herren können vorläufig auch nichts machen. Die Zuckerzölle sind da, und die Regierung braucht sie. Die Verhältnisse werden erst wieder ins ruhige Fahrwasser kommen, wenn die Zuckerhausse ausgespielt hat, unter der nicht nur England zu leiden hat, sondern die ganze, zuckeressende Welt. Scheinbar ist die höchste Höhe überwunden. — Englische Fachblätter brachten Abbildungen von den Osterneuheiten unserer Industrie. Wir sahen im Bilde allerliebste Sachen von Rowntree, Batger, Clarke Nickolls & Coombs, Caley, Cadbury und anderen. Auch die Schweizer Cailler und Tobler sind vertreten und finden in den Besprechungen die gebührende Anerkennung. — In England will man bemerkt haben, dass sich auf dem Festlande der Genuss von Schokolade in jeder Form mehr und mehr einbürgert auf Kosten der Zuckerwaren; auch in England zeigt sich das, doch mehr in der steigenden Einfuhr fremder, besonders Schweizer-Schokoladen. Man ist darüber nicht sonderlich erbaut, denn besonders die Schweiz macht den eingesessenen Fabrikanten das Geschäft schwer und das Leben sauer. Kürzlich verstieg sich ein englischer Berichterstatter sogar zu der Behauptung, dass, angesichts der vielen Neugründungen, Umwandlungen und Erhöhungen, die schweizerische Schokoladenindustrie mit ihrem Aufschwung auch einmal zu weit und leicht einmal gründlich bergab gehen könne. So ganz Unrecht scheint der Mann nicht zu haben.

In Heft 241, Seite 14, haben wir bereits die Geschäftsergebnisse der Herren **Gebr. Stollwerck A.-G.** kurz gemeldet. Danach hat, um noch einmal die Hauptzahlen zu geben, der gesamte Reingewinn 1421556 Mk. betragen, wovon 257731 Mk. zu Abschreibungen Verwendung fanden; aus dem Gewinnrest wurden neben den Abgaben an den Reservefonds 6 Prozent auf die Vorzugsaktien und 7 Prozent auf die Stammaktien verteilt. Aus dem uns übersandten Geschäftsbericht entnehmen wir noch folgende Sätze:

»Das abgelaufene dritte Geschäftsjahr hat zwar ein befriedigendes Gesamtergebnis gebracht, aber dasselbe würde günstiger ausgefallen sein, wenn nicht schon im September 1904 eine sehr kräftige Zuckerhausse eingesetzt hätte, die Fabrikationskosten ohne entsprechende Ausgleichung in den Verkaufspreisen verteuernd und den Konsum beeinträchtigend. Nichtsdestoweniger weisen alle Absatzgebiete, mit Ausnahme von England, Erträgnisse auf, welche die des Vorjahres übersteigen. Das Ergebnis des englischen Geschäfts litt nicht nur dadurch, dass die neue Londoner Fabrik im ersten Jahre noch nicht mit normalen Unkosten arbeitete, sondern auch dadurch, dass die Brüsseler Konvention infolge Wegfalls der Ausfuhrprämie eine erhebliche Erhöhung des Zuckerpreises verursachte, mit der die Verkaufspreise nicht gleichen Schritt halten konnten, und dass ferner in England erhebliche Vertriebs- und Propagandakosten aufgewendet worden sind, die erst in der Zukunft Früchte tragen können. Das infolge dieser Umstände unbefriedigende Ergebnis des englischen Geschäfts wurde durch den in den übrigen Absatzgebieten gegenüber dem Vorjahre erzielten Mehrgewinn nicht ganz ausgeglichen. Im einzelnen ist zu bemerken, dass die Unternehmungen in London und New-York im vergangenen Jahre zu selbständigen Gesellschaften gemacht worden sind. In London wurde die Firma Stollwerck Brothers Ltd. mit einem eingezahlten Aktienkapital von 55057 £ und in New-York eine gemäss den Gesetzen des Staates New-York inkorporierte Stock Company unter der Firma Stollwerck Brothers mit einem Kapital von 300000 $ gegründet. Die Aktien beider Firmen sind sämtlich in unserem Besitz und nunmehr auf dem Konto »Beteiligungen und Wertpapiere« verbucht. Der bisherige Verlauf des neuen Geschäftsjahres weist trotz der Zuckerpreissteigerung nicht nur in Deutschland, Oesterreich, Belgien und Holland sowie in den Vereinigten Staaten von Nordamerika, sondern erfreulicherweise auch in England einen erhöhten Absatz auf, und zwar in den Vereinigten Staaten in einem solchen Masse, dass eine Vergrösserung der New-Yorker Fabrik erforderlich erscheint.«

In den Schulen, auf den Behörden, in Zeitungen und im ganzen öffentlichen Leben schreibt man und wird gelehrt zu schreiben:

Schokolade	—	nicht aber	Chocolade
		oder gar	Chokolade.
Kakao	—	nicht aber	Cacao
		oder gar	Cakao,
Kuvertüre	—	nicht aber	Couvertüre
		oder gar	Cuwertüre
		oder	Couwertüre,
Konfitüre	—	nicht aber	Confitüre.

Richtig ist, zu schreiben: Biskuit, Kakes, Karamel, Zitronat, Sukkade, Mokka, Tee, Marzipan, Gelee, Dragee, Kokosnuss, Konfiserie, Konditor.

Digitized by Google

Konkurse.

Amtsgericht	Eröffnungstag	Firma	Verwalter	Anmeldefrist	Prüfungstermin
Crefeld	26. 4.	Jean Gother, Konditorei und Café	Justizrat Dr. Simon	24. 5.	24. 6.
Elbing	28. 4.	Bäckermstr. Carl Struwe, Lange Niederstr. 70	Kaufmann Eugen Hollenbach	30. 5.	8. 6.
Halberstadt	4. 5.	Konditor Rudolf Wilke	Kaufmann Hermann Lesser	3. 6.	21. 6.
Heidelberg	6. 5.	Bäckermeister Gustav Tochtermann	Ortsgerichtsvorsitzender J. C. Winter	8. 6.	16. 6.

Handelsregister.

Mannheim. Erste »Mannheimer Nahrungsmittelgesellschaft mit beschränkter Haftung«. Gegenstand des Unternehmens: Handel mit Lebensmitteln jeder Art. Stammkapital 25000 Mk. Adolf Roelen, Kaufmann in Mannheim, ist Geschäftsführer. Der Gesellschaftsvertrag ist am 3. April 1905 festgestellt. 7. 4. 05.

Schwetzingen. Jakob Löffler, Bäcker in Brühl. Angegebener Geschäftszweig: Bäckerei und Kolonialwarenhandlung. 6. 4. 05.

Radolfzell. Maggi, G. m. b. H. in Singen: Rechtsanwalt Eduard Wendlandt in Schöneberg-Berlin ist zum Geschäftsführerstellvertreter ernannt und zeichnet die Firma kollektiv mit einem kollektiv zeichnenden Geschäftsführer, einem Geschäftsführerstellvertreter, Prokuristen oder Handlungsbevollmächtigten. 10. 4. 05.

Bielefeld. Bielefelder Kakes- und Biskuitfabrik Stratmann & Meyer in Bielefeld: ein Kommanditist ist in die Gesellschaft eingetreten. 17. 4. 05.

Viersen. Kaisers Kaffeegeschäft Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Viersen:

Für den Geschäftsbetrieb in der Schweiz ist neben der bisherigen Firma die französische Uebersetzung: Société pour le commerce de Cafés mit beschränkter Haftung festgesetzt Gegenstand des Unternehmens: Rösterei und andere Verarbeitung von Kaffee, Herstellung von Kaffeeersatzmitteln und Kaffeezusätzen, Vertrieb dieser Erzeugnisse, Fabrikation bezw. Verarbeitung und Verkauf von Kakao, Schokolade, Tee, Biskuits, Zucker und anderen Waren jeder Art. Die §§ 1 und 2 des Gesellschaftsvertrages (Firma und Gegenstand des Unternehmens) sind durch Beschluss der Generalversammlung vom 31. März 1905 in vorstehender Weise geändert worden. Durch Beschluss der Generalversammlung von demselben Tage sind die §§ 6 und 10 des Gesellschaftsvertrages geändert worden, und zwar § 6, betreffend die Gewinnverteilung, § 10, betreffend Stimmabgabe und Stehenlassen der Geschäftsanteile. 19. 4. 05.

Koblenz. Coblenzer Chocoladen- und Cacao-Fabrik G. m. b. H., Koblenz:

Das Stammkapital ist auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung vom 2. April 1905 um 10000 Mk. und auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung vom 11. April 1905 um 5000 Mk. erhöht worden. Das Stammkapital beträgt jetzt 50000 Mk. 17. 4. 05.

Zörbig. Firma Karl Gerhardt, Kandisfabrik Zörbig zu Zörbig:

Inhaber ist der Fabrikbesitzer Karl Gerhardt zu Zörbig. 9. 5. 05.

Plauen, Vogtl. Konditorei und Café Metropole, Paul Windisch in Plauen: Inhaber Konditor Paul Oscar Windisch. 2. 5. 05.

Berlin. »Maggi Gesellschaft mit beschränkter Haftung«:

Der Rechtsanwalt Eduard Wendlandt in Schöneberg bei Berlin ist zum stellvertretenden Geschäftsführer bestellt mit der Befugnis, die Gesellschaft mit einem anderen Geschäftsführer, einem stellvertretenden Geschäftsführer oder einem Prokuristen zu vertreten. 4. 5. 05.

Wandsbek. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Wandsbek:

Durch Beschluss der Gesellschafter vom 16. März 1905 ist das Stammkapital um 1250000 Mk. auf 2500000 Mk. erhöht worden.

Ferner ist eingetragen, dass die §§ 5, 7, 7a, 8 und 9 des Statuts geändert sind.

Die neuen Stammeinlagen von 1250000 Mk. sind dadurch geleistet, dass die Gesellschafter Kaufmann Carlo Z. Thomsen in Hamburg, Kaufmann Friedrich Neumann in Wandsbek. Kaufmann Oskar Denck in Hamburg, Kaufmann Hermann Orlopp in Hamburg und Ingenieur Hermann Beninghaus in Altona nachstehende ihnen gehörige Patente und Rechte, deren Wert auf 1250000 Mk. angenommen ist, in die Gesellschaft einbringen:

1. Herstellung von Kakaomasse aus fetthaltigen Kakaokernen.

Deutsches Patent Nr. 142124.
Zusatzanmeldung 6562X/53.
Oesterreichisches Patent Nr. 17708.
Belgisches Patent Nr. 169358.
Französisches Patent Nr. 330616.
Englisches Patent Nr. 7595.
Schweizer Patent Nr. 27927.
Amerikanische Patentanmeldung Ser. 155403.

2. Seitliche Abdichtung von Walzenpaaren mittels einander übergreifender Abdichtungsscheiben.

Deutsches Patent Nr. 157409.
Oesterreichisches Patent Nr. 19321.
Belgisches Patent Nr. 177847.
Französisches Patent Nr. 344001.
Englische Patentanmeldung Nr. 13465.
Schweizer Patentanmeldung Nr. 35557.
Amerikanische Patentanmeldung Ser. 211788.

3. Teilrecht an den Patenten über Schleudersichtemaschine zum Sichten pulverförmiger Stoffe mit Trennung der Bestandteile nach Grösse und Schwere durch Einblasen in ein wellen- oder zickzackförmig gebogenes Rohr.

Deutsches Patent Nr. 137539.
Zusatzanmeldung K 25506 III/50 d,
K 27957 III/50 d.
Ungarisches Patent Nr. 25695.
Amerikanische Anmeldung Nr. 101086.
Russisches Patent Nr. 17241.
Oesterreichisches Patent Nr. 13191.
Französisches Patent Nr. 321071.
Englisches Patent Nr. 10878.
Schweizer Patent Nr. 26153.
Belgisches Patent Nr. 163177.

4. Lizenzvertrag, der zwischen dem Herrn Friedrich Neumann und der Firma Hermann Bauermeister, G. m. b. H., Altona-Ottensen, über die zu 1 und 2 genannten Patente geschlossen worden ist.

5. Die Rechte an den Erfindungsanteilen an dem im Betriebe der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Wandsbek zur Anwendung kommenden neuen Fabrikationsverfahren. 25. 4. 05.


Digitized by Google

Musterregister.

Hamburg. Nr. 2441. Firma P. W. Gaedke in Hamburg, ein offenes Kuvert, enthaltend 25 Muster von Schokoladenformen, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 2150—2174, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 18. April 1905, vormittags 10 Uhr 30 Minuten.

Strassburg, Els. Nr. 328. Firma E. Wolff's Nachfolger in Neudorf, 1. Bonbons »Citronata einfarbig und bunt gemischt«, 2. Monatsrettiche, eingewickelt, 3. Kokosbomben, verschlossen, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 4. April 1905, nachmittags 3 Uhr 30 Minuten.

Nr. 332. Firma Elsässische Konservenfabrik und Importgesellschaft in Strassburg, Bonbonnière in Gestalt einer Wachszündholzschnappschachtel, verschlossen, plastisches Erzeugnis, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 27. April 1905, nachmittags 5 Uhr 30 Minuten. Und ferner:

Nr. 330. Eine Anordnung von Bonbons in Kartons, Kistchen, Dosen usw. in folgender Zusammenstellung: Die Anordnung entsteht, wenn um die Ecken eines Quadrats Kreise geschlagen werden, welche eine halbe Quadratseite zum Radius haben und die vier Schnittpunkte von Kreis und Quadratseiten untereinander zu einem Quadrate verbunden werden, welches die Sekanten der eingelagerten Kreissegmente zu Seiten hat, offen, Flächenerzeugnis, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. April 1905, vormittags 11 Uhr.

Patente.

Anmeldungen.

53 l. M. 24013. Vorrichtung zum Kühlen von Schokolade. Ernest Paul Frédéric Magniez, Amiens; Vertr. C. Pieper, H. Springmann & Th. Stort, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 40. 27. 8. 03.

Erteilungen.

2b. 160904. Teigknetmaschine mit in einem fahrbaren Troge arbeitenden Knetern. Fa. Herm. Bertram, Halle a. S. 30. 4. 04.

53e. 161184. Verfahren zur Sterilisierung und Konservierung von bakteriell verunreinigten oder leicht zersetzlichen Flüssigkeiten. Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning, Höchst a. M. 14. 1. 04.

53 l. 161130. Entpudermaschine. Theodor Wadepohl, Berlin, Treskowstr. 60. 21. 4. 04.

2a. 161349. Verfahren zur Herstellung röhrenförmiger Hohlgebäcke. Carl Forcke, Hannover, Kronenstr. 16. 22. 8. 03.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

81c. 249678. Schutzhülle für Tortenstücke und dgl. mit herausziehbarem Bodenstück aus Pappe. Frankfurter Spezialitäten-Bäckerei Henlein & Co., Berlin. 4. 3. 05. F. 12248.

81c. 249703. Runde Blechdose mit wellig gebogener Wandung. Riquet & Co., Leipzig-Gautzsch. 22. 3. 05. R. 15325.

Tetschen-Bodenbach (Böhm.). Die ehemals von der Firma Barsch & Schmalz benützten Räume in Rosewitz wurden jetzt von der Firma Dr. Crato & Co., Nährmittelfabrik in Bielefeld, bezogen, um dort eine Nährmittelfabrik einzurichten. (K.)

Lobositz (Böhm.). Die Lobositzer Schokoladenfabrik, von der Oesterreichischen Länderbank gegründet, plant, nach dem »Leipz. Tgbl.«, zur Ausgestaltung des in der Rekonstruktion befindlichen Unternehmens einen Erhöhung des Aktienkapitals um 600000 Kr. auf 1200000 Kr. (K.)

Prag. Herr Alois Franz Reif konnte dieser Tage auf eine 25jährige Tätigkeit bei der Velimer Schokoladen-, Kanditen- und Kaffeesurrogatfabrik der Firma Adolf Glaser & Co. in Leueschitz, zurückblicken. (K.)

Laibach (Krain). Ueber das Vermögen des Iwan Gotthard, Zuckerbäckerei, ist das Konkursverfahren eröffnet, Konkursforderungen sind bis 19. Juni d. J. anzumelden. (K.)

Freiburg i. Br. Julius Wolf eröffnete Günterstalstrasse 39 eine Konditorei und Café. (K.)

Bern (Schweiz). Die Firma A. Herren, Kaffee-, Tee- und Schokoladenhandlung, Kornhausplatz 3, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Königsberg i. Pr. Die »Viktoria-Konditorei«, Theaterstr. 2, ist neu eröffnet. (K.)

Pforzheim. Pauline Hasenmayer eröffnete Hohlstr. 10 eine Kaffee-, Tee-, Schokolade- und Kakaohandlung. (K.)

Weissenfels. Minna Polt eröffnete Klosterstrasse 17 ein Kakao-, Schokoladen- und Nährmittel-Geschäft. (K.)

Insterburg. Carl Pingel eröffnete Königsbergerstr. 10 eine Konditorei und Bäckerei. (K.)

Landshut. Die Firma Wilhelm Belstner jun., Schokoladen- und Konfiturenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)



Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Uebernehme noch Vertretung leistungsfäh. Kakao- und Biskuit-Fabrik, verfüge über eigene Lagerräume m. erster Kundschaft.
Leopold Centawer, Beuthen O.-Schl.
Etabliert seit 1890.

Reisender bei Konditoren und Konfitürengeschäften bestens eingeführt, **sucht** anderweitig **Engagement** für nur leistungsfähiges Haus. Offerten unter **N. K. 546** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Für das Kontor einer grossen Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik wird ein strebsamer und tatkräftiger **Kaufmann** von tadelloser Vergangenheit **gesucht.** Nur solche Bewerber wollen sich unter Einreichung ihrer Zeugnisabschriften und eines genauen Lebenslaufs, sowie unter Angabe ihrer Gehaltsansprüche melden, die gründliche Branchekenntnisse und vor allem Erfahrung und Gewandheit im Einkauf der Materialien besitzen. Bei tüchtigen Leistungen wird eine hervorragende Lebensstellung zugesichert. Gefl. Angebote werden unter **S. S. 547** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Digitized by Google

Direktor für Oberleitung.

Für die Oberleitung einer grösseren schweizerischen Schokolade-Fabrik (Aktiengesellschaft) wird eine allererste kaufmännische Kraft, energisch, gewandt, umsichtig und repräsentationsfähig, mit grossem Organisationstalent, Sprachenkenntnissen und Erfahrung im Exportgeschäft und Reklamewesen, zum baldigen Eintritt gesucht. Lebensstellung. Hohes Salär, Tantième und Amtswohnung. Herren, die bereits in leitender Stellung mit Erfolg tätig waren, wollen ihre Bewerbung sofort mit Photographie, Schilderung der bisherigen Tätigkeit, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter A 1194 Q an Haasenstein & Vogler in Basel einsenden.

Gesucht
für eine grössere Kakao- und Schokoladen-Fabrik am Niederrhein ein mit der Branche durchaus vertrauter, selbständig arbeitender

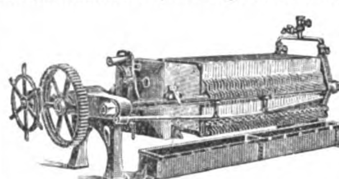
Korrespondent

bei gutem Gehalt. Möglichst baldiger Antritt erwünscht. Geeignete Bewerber wollen unter Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit Offerten unter Beifügung von Zeugnissen unter **M. W. 545** an den **Verlag des Gordian** gelangen lassen.



Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.



Für

Chocoladen- u. Zuckerwarenfabriken

10 verſch. belehrende Kinder-geſchichten-Kartons
" Märchen- "
" Heldenſagen- "
" Soldaten- "
mit Bilderſtreifen jetzt 1000 Stück ſortiert zu Mk. 26 franko.

" Circus- u. Vexierkäſtchen ohne Bilderſtreifen, 1000 Stück ſort. Mk. 16 franko.
10 verſchiedene Brief-Chocolade-Umſchläge pp.
Ferner: Automaten-Kartons · Serienbilder · Reklamekarten · Plakate · Alle Packungen für die geſamte Chocoladen- und Zuckerwaren-Induſtrie liefert die graphiſche Kunſt- und Prägeanſtalt von

C. Buſch-du Fallois Soehne
Krefeld (Rheinland).

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons



roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute
u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

Ausgeführt über **500** Kältemaschinen.

Digitized by Google



Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

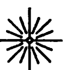
J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

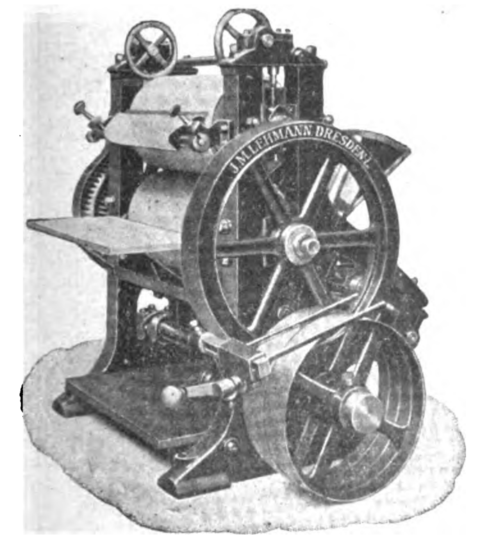
Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: London E, 5 Aldgate.

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-
und
Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.
Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

**L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.**

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Énorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

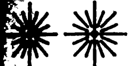
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein lange haftendes feines Vanillearoma ohne Beigeschmack. und ist im Gebrauch 20 mal billiger als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: Adolf Pertsch
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfefferminzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.



Inhalt dieser Nummer 243:

Der Fall Maether.

Noch einmal müssen wir zu der Kritik, die wir in Nr. 229 und 238 des Gordian an dem Geschäftsgebahren der Firma Maether & Co. Nachfolger zu üben hatten, das Wort nehmen. Damit aber die Gordianleser dadurch nicht zu kurz kommen, geben wir der heutigen Nummer vier Seiten Redaktionsraum mehr.

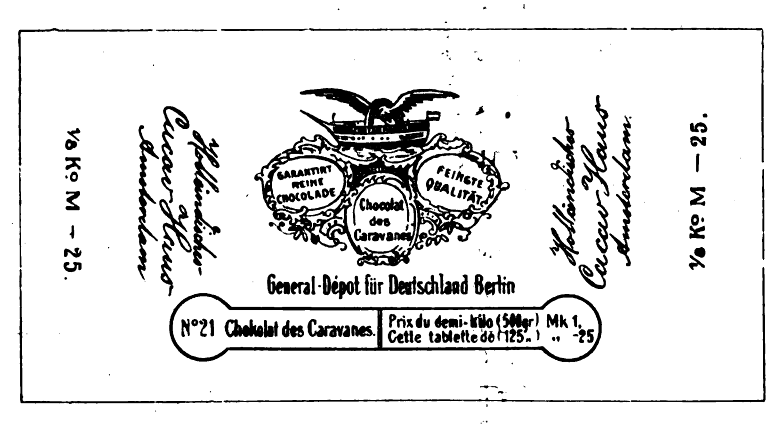
Am 5. November besprachen wir diesen Fall zuerst; wir rügten es, dass Maether & Co. Nachfolger in Berlin ihren Schokoladenetiketten eine zu grosse Aehnlichkeit mit den in der ganzen Welt bekannten Suchardschen Etiketten gegeben hätten, dass sie ausserdem Suchardsche Qualitätsbezeichnungen, wie z. B. »Chocolat economique«, als »Chocolade Economique« einfach übernommen hätten und ähnliches und hässliches mehr. Wer sich wieder den rechten Faden für das, was wir heute hier vorzutragen haben, verschaffen will, tut gut, Nr. 229 noch einmal zu lesen.

Maether & Co. Nachf. bestreiten, dass sie etwas begangen haben und noch heute treiben, was gegen den geschäftlichen Anstand verstösst. Sie haben sogar die Dreistigkeit, in Berichtigungssätzen zu behaupten (nach dem Pressgesetz waren wir verpflichtet, diese Berichtigung in Nr. 238 des Gordian aufzunehmen) es sei unrichtig, dass sie seit vielen Jahren noch Schokoladeetiketten in der von uns in Nr. 229 des Gordian beschriebenen Art in den Handel brächten.

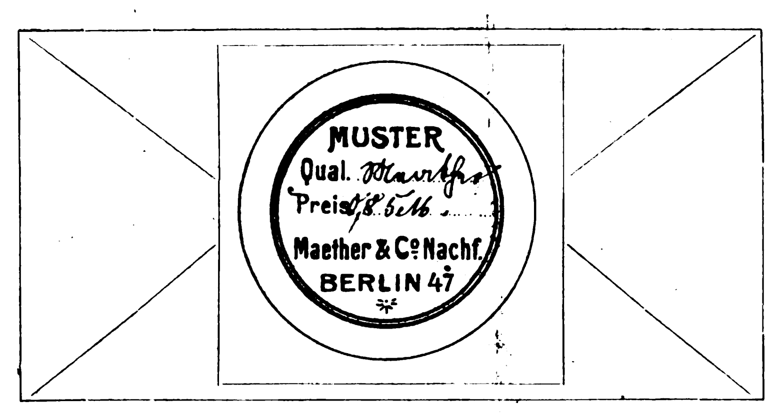
Wenn wir auch wissen, dass man uns mehr glaubt, als der Firma Maether & Co. Nachfolger in Berlin, so halten wir es doch für unsere Pflicht, heute einige Etiketten im Bilde vorzuführen, damit sich die Beteiligten aus unserer Industrie an Hand dieser Bilder ein eigenes Urteil über Unanständigkeit und Wohlanständigkeit im geschäftlichen Leben bilden können.

Das erste Etikett, das hier folgt, ist einer Probetafel entnommen, die Maether & Co. Nachfolger im Monat Mai, also vor einigen Wochen, an einen Eisenbahnbeamten verschickt haben, um diesen als Kunden zu gewinnen. Hier ist es:

Digitized by Google



Maethersches Etikett für Probetafeln »Chocolat des Caravanes«.



Rückseite.

Ist das nicht ein Plagiat ersten Ranges? Maether & Co. Nachfolger inserieren in Zeitungen, die in Beamtenkreisen gelesen werden, mit folgendem Wortlaut. Wir entnehmen diese Anzeige der Nr. 17 der Zeitung »Der Eisenbahn-Fahrbeamte« vom 23. April 1905:

Vergünstigung für die Mitglieder der Eisenbahn-Fahrbeamten-Vereine. Als ständige Lieferanten von ca. 800 Vereinen und Vereinigungen des Deutschen Reiches fordern wir sämtliche Mitglieder aller beliebigen, auch solcher Vereine, welche bisher ihren Bedarf noch nicht bei uns deckten, hiermit ausdrücklich auf, sich ohne irgend welche spätere Kaufverpflichtung Engrospreisliste und Muster gratis und franko von Kakao, Tee und Kaffee durch Karte bei uns einzufordern.

»Zur bes. Beachtung!« Auf der Musterbestellkarte bitten wir um Angabe, welche Preise bisher für vorstehende Waren von jedem einzelnen gezahlt wurden, da wir mit den diesseits zu liefernden Mustern, welche stets ca. 20—50 Pfennige pro Pfund im Preise niedriger seinwerden, den früher bezogenen Qualitäten gleich kommen wollen. Verkauf zu Engrospreisen oder 20—25 Proz. auf Detailpreise. Maether & Co. Nachf., Berlin SW. 47, Kreuzbergstrasse 30. Prämiiert u. a. mit Staatsmedaille 1892, zweimal goldene Medaille und Ehrendiplom 1896, Ehrenkreuz Düsseldorf 1902. Fernsprecher Amt VI, No. 1629. Giro-Conto: Dresd. Bank. Telegr.-Adr.: Maether Berlin 47.

Auf Grund dieser Anzeige, in der Maether & Co. Nachfolger erstens angeben, zu Engros-Preisen oder 20—25 Prozent billiger als Detailpreise sind, zu verkaufen, und zweitens »sämtliche Mitglieder aller beliebigen Vereine« auffordern, sich »ohne irgend welche spätere Kaufverpflichtung Engrospreisliste und Muster gratis und franko« einzufordern, forderten wir uns im Mai durch einen Herrn diese Muster ein. Darunter war auch eine Probetafel »Chocolat des Caravanes«, die so verpackt ist, wie wir sie von vorne und hinten nebenan im Bilde zeigen.

Bis dahin hatten wir es nicht gewusst, dass Maether & Co. Nachfolger auch eine Karawanen-Schokolade führten. Nun sehen wir die ganze Suchardsche Reihe im Maetherschen Gewande versammelt. Suchards Chocolat des Caravanes zu 1 Mark das Pfund, die in Deutschland jedes Kind, natürlich auch jede Beamtenfrau kennt, hat eine Zwillingsschwester, die von der Firma Maether & Co. Nachfolger in Berlin dient und um 15 Pfg. billiger, nämlich zu 85 Pfg. ausgeboten wird. Man beachte den Wortlaut des Textes: »Generaldepot für Deutschland in Berlin«! Das ist ein Kniff: die Käufer können sich dabei denken, was sie wollen, und sollen es auch, z. B. dass Maether & Co. Nachfolger für die Chocolat des Caravanes der Firma Suchard in Berlin das Generaldepot haben. Dass das nicht wahr ist, weiss nur der gut Informierte; die Laien, die Beamten und Beamtenfrauen wissen nicht, dass Maether & Co. Nachfolger in keinerlei Verbindung mit Suchard stehen und von dort kein Gramm Ware geliefert bekämen.

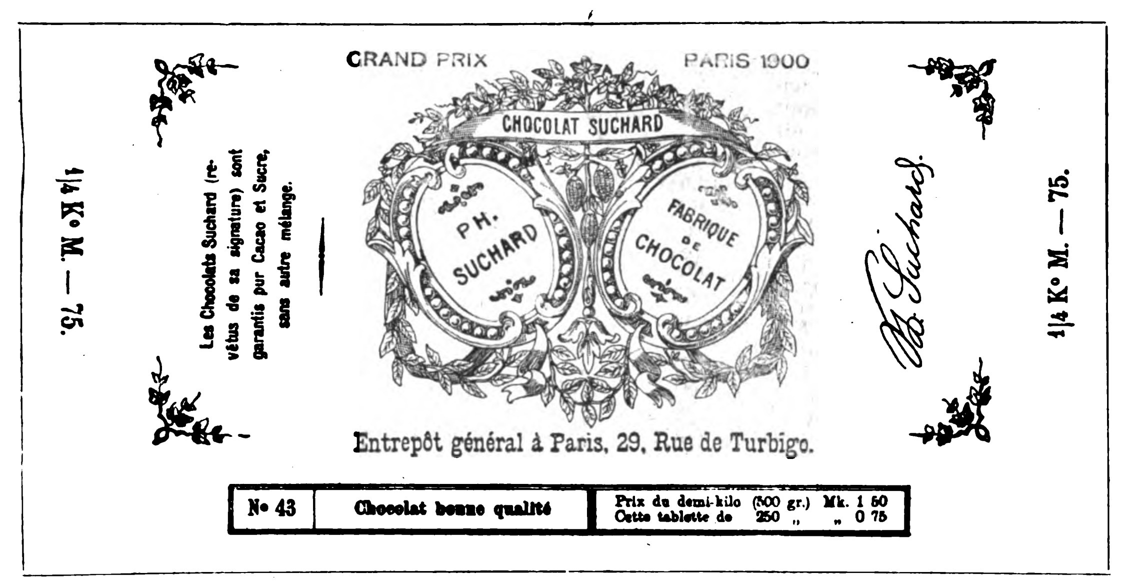
Ebenso bekannt wie Suchards Chocolat des Caravanes ist in Deutschland Suchards Chocolat Economique zu Mk. 1.20 das Pfund. Darum ist bei Maether & Co. Nachf. natürlich auch eine Chocolade Economique und statt für Mk. 1.20 schon für 88 Pfg. zu haben. Auch Suchards Bonne qualité Schokolade hat bei Maether & Co. Nachfolger ihre Schwester in der »Chocolade Bonne qualité«; während diese Sorte aber bei Suchard Mk. 1.60 kostet, nehmen Maether & Co. Nachfolger dafür Mk. 1.04, was alles schon von uns in Nr. 229 gemeldet worden ist. — Die Maethersche Economique Chocolade hat das auf Seite 49 hierneben abgedruckte Etikett.

Digitized by Google



Maethersches Etikett der Economique Schokolade.

Obgleich das Suchardsche Economiqueetikett in der Zeichnung abweichend ist von dem sonstigen Etikettentypus Suchardscher Schokoladen, ist durch den von Maether & Co. Nachfolger zu Unrecht adoptierten Namen »Economique« und durch die gelbe Farbe des Etikettenpapiers die Täuschungsgefahr erfolgreich heraufbeschworen. Um das zu beweisen, lassen wir ein echtes Suchardetikett und zwar eines von der Bonne qualité folgen.



Echte Suchard.

Hat man diese Maetherschen Plagiate vor Augen und hat man die Beweise dafür in Händen — auf die wir noch zu sprechen kommen —, dass diese Firma sich seit Jahren mit Ehrendiplomen, Ehrenkreuzen, goldenen Medaillen und Staatsmedaillen behängt und brüstet, die sie sich auf sogenannten wilden Ausstellungen, auf Schwindelausstellungen schlimmster Art für ein paar hundert Mark gekauft hat, dann muss man die Dreistigkeit aufs höchste bewundern, mit der sie vom Gordian Berichtigungen auf Grund des Pressgesetzes fordert und mit der sie zum Richter läuft, um den Herausgeber des Gordian wegen Beleidigung zu verklagen.

Nun sind wir vom Gordian aber nicht so leicht einzuschüchtern; wir haben zu dem Fall Maether ein Material herbeigeschleppt, das ein Mann kaum transportieren kann.

Aus diesem Material wollen wir einiges hier mitteilen; wir bitten, sich auf schlimmes gefasst zu machen und sich dann mit uns wieder zu wundern, über die Dreistigkeit, mit der Maether & Co. Nachfolger von uns ihre Berichtigung gefordert haben. Diese Maetherschen Berichtigungssätze lauteten (siehe Gordian Seite 4553 in Nr. 238):

8. Unrichtig ist, dass die Auszeichnungen, die unsere Firma und ihre Rechtsvorgänger erhielten, von nicht ehrlichen Ausstellungen ausgegangen seien.

9. Richtig dagegen ist, dass die Auszeichnungen ausnahmslos von solchen Ausstellungen erworben sind,

Digitized by Google

auf denen erste Firmen des In- und Auslandes ihre Fabrikate ausstellten.

10. Richtig ist, dass zu den Ausstellungskomitees u. a. auch das Grossh. Bad. Staatsministerium gehörte.

Mit welchen »Auszeichnungen« die Firma Maether sich breit macht, ersieht man zum Teil aus dem oben abgebildeten Etikett der Maetherschen »Chocolade Economique«. Aber das sind noch nicht alle »Ehrenpreise«; an anderen Stellen, auf Reklamepapieren, Bildern, Preislisten, Briefköpfen prahlt sie noch mit mehr.

Mit der »Staatsmedaille 1892« hat es folgende Bewandnis: Im Jahre 1892 hat in Heidelberg eine Bäckerei-Ausstellung stattgefunden. Auf dieser hatte eine Firma »Holländisches Cacaohaus Amsterdam« das Generaldepot für Deutschland Berlin Nostizstrasse 20 Maether & Co.« ausgestellt. Nach Lage der Sache muss man sagen, die Ausstellungserlaubnis ist erschlichen worden. Denn es hat ein »Holländisches Cacaohaus Amsterdam« als Kakao fabrizierende Firma niemals gegeben; das ganze »Holländische Cacaohaus Amsterdam« hat von jeher in der Luft geschwebt, wie unsere Nachforschungen jetzt ergeben haben. Was aber in der Luft schwebt und was überhaupt nichts fabriziert, das gehört nicht auf eine Fachausstellung! Man hat denn auch auf der Heidelberger Ausstellung dem Holländischen Cacaohaus Amsterdam mitsamt dem »Generaldepot für Deutschland« das gebührende Misstrauen entgegengebracht. Schliesslich haben sich die Komiteemitglieder doch noch entschlossen, dem »Holländischen Cacaohaus Amsterdam« eine silberne Medaille zu geben. — Nun ist diese Firma »Holländisches Cacaohaus Amsterdam«, Generaldepot für Deutschland Berlin Maether & Co. im Jahre 1894 in Konkurs geraten. 1896 hat dieser Konkurs durch Auszahlung von 10 Prozent an die Gläubiger sein Ende gefunden. Herr Eugen Maether und Herr Otto Profé sind 1897 als Inhaber der **heutigen** Firma **Maether & Co. Nachfolger** eingetragen worden, und diese Herren haben sich nicht bloss die Heidelberger silberne Medaille angeeignet — (die der fallierten Firma Holländisches Cacaohaus Amsterdam gehörte) — sondern sie haben, wie die abgebildeten Etiketten beweisen, daraus eine **Staatsmedaille 1892** gemacht. Das wäre die Geschichte der »Staatsmedaille 1892«.

Nun kommen wir zu der Berühmung »Zweimal Ehrendiplom nebst Goldener Medaille Berlin 1896«. —

Sowohl die zweimal Ehrendiplome als die Goldene Medaille Berlin 1896 stammen aus Winkelausstellungen, wie jedermann aus unserer Industrie wohl erkennt, was aber wiederum die Beamten und die Beamtenfrauen, die durch diese Vorspiegelung hypnotisiert werden sollen, nicht wissen. Im Jahre 1896 hat in Berlin die bekannte und recht bedeutende Berliner Gewerbeausstellung stattgefunden. Maether & Co. Nachfolger hatten auf dieser Ausstellung nicht ausgestellt, und da sie weder »gewerblich« noch »industriell« tätig sind, wir meinen, weder Konditor noch Schokoladen- und Kakaofabrikanten sind, so konnten und durften sie garnicht ausstellen. Tatsächlich weiss der amtliche Ausstellungskatalog denn auch kein Wort von dieser Firma, wie man nachprüfen kann. Nahrungs- und Genussmittel sind in Gruppe X zusammengefasst und nehmen die Seiten 104 bis 112 des Kataloges ein. Diese Gruppe X hatte 19 Preisrichter, die auf den Seiten XLIX und L des Kataloges namhaft gemacht worden sind: darunter für und aus unserer Industrie die Herren Theodor Hildebrand und Hugo Hoffmann. Um noch sicherer zu sein, dass Maether & Co. Nachfolger hier weder ausgestellt haben noch prämiiert worden sind, haben wir zahlreiche Rückfragen an die derzeitigen Preisrichter gerichtet. Von überall her lautet es: Maether & Co. Nachfolger hatten 1896 auf der Berliner Gewerbeausstellung garnicht ausgestellt, sind also auch nicht prämiiert worden. Wenn Maether & Co. angeben, »Zweimal Ehrendiplom nebst Goldener Medaille Berlin 1896« zu besitzen, so haben sie sich diese von Berliner Winkelausstellungen gekauft, die 1896 extra zu dem Zweck, einen Handel mit Medaillen zu treiben, die später zu unlauteren oder betrügerischen Zwecken verwendet werden sollten, aufgerichtet worden sind.

Im Auftrage der Handelskammer zu Halberstadt hat ihr Syndikus, Dr. Otto Freiherr von Boenigk, ein Beiheft zum Jahresbericht für 1899 verfasst, aus dem wir hier einiges über diese Art von Winkel- und Schwindelausstellungen abdrucken wollen. Auf Seite 11—13 heisst es:

»Das Jahr 1896, in welchem bekanntlich die grosse Gewerbe-Ausstellung in Berlin-Treptow stattfand, brachte — ein merkwürdiges Zusammentreffen — eine Anzahl weiterer privater Ausstellungen in der Reichshauptstadt und zwar

1. **»Berliner Weihnachtsausstellung, verbunden mit Weihnachtsmarkt.« Messpalast, Alexandrinenstrasse 110 vom 1.—31. Dezember. Arrangiert von der Berliner Messpalast-Baugesellschaft m. b. H.**
2. **»Hauswirtschaftliche Ausstellung unter besonderer Berücksichtigung der Nahrungs- und Genussmittel, sowie kunstgewerblicher Erzeugnisse zur Ausschmückung der Räume.« Im alten Reichstagsgebäude. 1.—23. Dezember. Technische Leitung: »Max Koppe, Fachschriftsteller, Berlin«.**
3. **»Berliner Ausstellung für Kochkunst, Volksernährung, Bäckerei und alle verwandten Gewerbe.« Im alten Reichstagsgebäude. 21.—29. März. Unternehmer: C. Eckhoff.**
4. **»Internationale Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindung aller Art zu Berlin.« 7., 8. und 9. März. Unternehmer: Zentralverband internationaler Aussteller, Berlin C, Seydelstrasse 5 III. Schriftführer: J. Merges, Berlin SO, Reichenbergerstr. 176.**
5. **»Internationale Mode-Ausstellung« (später: »Internationale Mode- und Gewerbe-Ausstellung«). Messpalast, Alexandrinenstr. 110. 16.—27. Sept. Unternehmer: C. Eckhoff, Generalsekretär M. Baron Grivot de Grandcourt.**

Die genannten Nebenausstellungen waren aber eben lediglich private Unternehmungen, arrangiert von den Unternehmern zum Zweck pekuniären Gewinns, die Preiskonkurrenz unter Ziffer 4 war offenbarer Schwindel, wie noch weiter unten ausgeführt werden wird. Ausserdem fanden aber noch ausserhalb Berlins einige Ausstellungen ähnlichen Genres statt.

Nichtsdestoweniger wurde Berlin im folgenden Jahre 1897 mit einer

6. **»Permanenten Gewerbe- und Industrie-Ausstellung« im Equitable-Palast (Ecke Leipziger- und Friedrichstrasse) beehrt, in welcher »Preiskonkurrenzen« beabsichtigt waren.**

Doch stellte sich wahrscheinlich ausserdem bei dem auch dann noch nicht im Besitz der grossen goldenen Medaille Befindlichen noch ein so dringendes Bedürfnis heraus, dass

7. **die »Allgemeine Ausstellung für Nahrungsmittel, Volksernährung und Armeeverpflegung (mit Massenspeisungen)« im Messpalast, Alexandrinenstrasse 110 vom 9. Oktober bis 9. November, Unternehmer: A. Huster, Berlin,**

Digitized by Google

unbedingt noch veranstaltet werden musste, zumal wenn man bedenkt, dass nach obigen Angaben diese Ausstellung in Berlin innerhalb der Jahre 1896—97 erst die vierte **Fachaustellung** für Nahrungsmittel usw. in Berlin gewesen ist!

Ferner heisst es auf Seite 63:

Aus nächster Nähe konnten wir 1896, also zur Zeit der grossen Berliner Gewerbeaustellung in Treptow, eine ganze Reihe von Nebenausstellungen bewundern, die ich vorhin angegeben habe. Eckhoff und Grivot de Grandcourt tagten im September im Messpalast (Alexandrinenstrasse 110), Koppe im Dezember im alten Reichstag, Eckhoff im März ebenfalls im alten Reichstag, Merges im März an unbekanntem Ort (Seydelstrasse 5 III.) usw. — und die Medaillen, die zum Teil sogar das Bild des Kaisers zeigten, sind gewiss vom Publikum meist für Anerkennungszeichen der Treptower Ausstellung gehalten worden.«

Diese Medaillen, die auf der einen Seite »das Bild des Kaisers zeigen« und auf dem Rande die Worte »Dem Verdienste« tragen, haben Maether & Co. Nachfolger in ihren Drucksachen abgebildet. Woher sie stammen, wissen wir nun. **Und diese Dreistigkeit, das Bild des Kaisers zu derartig unsauberen Zwecken zu verwenden, ist wohl das höchste!** —

Jetzt wollen wir noch einige Sätze aus derselben Arbeit abdrucken, die auf Seite 55—57 stehen:

»Am schönsten ging Merges vor. Wenn Firmen sich an der »Internationalen Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindung aller Art zu Berlin« 7.—9. März 1896 nicht beteiligten, so erhielten sie folgenden Brief:

»Sie stehen in der Ausstellerliste der am 7., 8. und 9. März cr. stattgehabten »Internationalen Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindung aller Art zu Berlin« aufgeführt, weil wir fest auf Sie rechneten, und findet für alle diejenigen, die verhindert waren, zu diesem Termin auszustellen, am 15. Juli cr. eine Nachprüfung ihrer Objekte statt. — Um jedoch hieran teilnehmen zu können, ist es erforderlich, dass ein Beitrag zu den Kosten für nicht gezahlte Platzmiete geleistet wird und ist dieser auf 20 Mark normiert worden. Dieser Betrag ist, mit einer ganz kleinen Probe Ihrer Objekte als Postpacket, an unseren Schriftführer Herrn Direktor J. Merges, Reichenbergerstrasse 176, Berlin SO, umgehend einzusenden. — Gleichzeitig sind die Herren Aussteller, welchen nachträglich Ehrendiplome, Diplome zur »Goldenen« oder »Silbernen Medaille« verliehen werden, verpflichtet, auch die dazu gehörigen Medaillen abzunehmen, zumal ihnen so manche Kosten erspart geblieben sind, welche diejenigen, die den Termin der »Preiskonkurrenz« pünktlich eingehalten, getragen haben. (Bei einer Ausstellung, womit nicht eine »Preiskonkurrenz« verbunden, würde eine Nachprüfung unstatthaft sein.) Der Preis für die »Goldene Medaille« ist 20 Mark, für die »Silberne« 12 Mark. — Der Betrag von 20 Mark kann gleich mit den obigen 20 Mark eingesandt werden und wird derselbe bei einer Nichtprämiierung zurückgezahlt, oder bei der Zuerkennung der »Silbernen Medaille« der bezahlte Mehrbetrag von 8 Mark zurückvergütet werden. — Ueber unsere nächste grosse Ausstellung im November cr. werden Ihnen die Zirkulare zugehen, sobald die Ausstellung bestimmt worden ist. Mit vorzüglicher Hochachtung: Der Vorstand des Zentralverbandes internationaler Aussteller. Bureau: Berlin C, Seydelstrasse 5 III.« (Berliner Tageblatt vom 20. August 1896.)«

»Das war aber noch nicht genug. Der »Zentralverband internationaler Aussteller«, welcher wohl lediglich im Kopfe Merges bestand und angesehene Personen auf unlautere Weise seinen Bestrebungen dienstbar zu machen versuchte, erlässt am 15. September 1899 (vergl. »D. Destillateur-Zeitung« vom 3. November 1899), also vier Jahre nach der Ausstellung, folgendes Zirkular: »Sehr geehrter Herr! Sie stehen in der Liste der »Internationalen Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindungen aller Art zu Berlin 1896« als Aussteller von dem damaligen Komitee eingetragen. Auf Grund hiervon sind Sie berechtigt, eine Nachprüfung zu beantragen, wenn Sie hierzu die Bedingungen erfüllen und zunächst eine kleine Probe einer Sorte per Postkolli sogleich an uns einsenden würden, um dann alles weiter Nötige zu veranlassen. Wir haben dazu Auftrag von dem früheren Komitee, welches aus dem Kreise unserer Mitglieder gebildet war, dessen und zugleich unserer früherer Vorsitzender, Herr Major Steiner, verstorben ist. Da Ihre Erzeugnisse, welche wir übrigens schon bei anderen Ausstellungen mitgeprüft haben, bei den früheren Ausstellungen meist »Goldene Medaillen« erhielten, würde Ihnen eine solche auch jetzt noch nachträglich verliehen werden können. Und — **»Goldene Medaille bleibt Goldene Medaille«**, gleichviel welche Ausstellung sie verleiht; eine tadelt natürlich in gehässiger Weise die andere; denn der Neid führt leider noch das Szepter in der Welt! Um einen wirklich entsprechenden Medaillenkopf für Briefe, Rechnungen, Geschäftskarten, Inserate usw. zu haben, muss man erst dutzendweise Medaillen besitzen, da ein oder mehrere Medaillen Clichés **heute schon zu ärmlich** aussehen und damit man solche unter Glas und Rahmen auch auf Ausstellungen, oder in Schaufenstern usw. repräsentieren kann. **Selbstredend** müsste die einzusendende Ware vorzüglich sein. Es ist ja nur erforderlich, dass Sie mindestens den Preis für einen Quadratmeter Raum nachzahlen. Billiger und bequemer können sie nie wieder prämiiert werden. Den Betrag für die Medaille können Sie gleich beifügen und wird Ihnen dann solche sofort nebst dem Diplom in Original zugesandt werden.

Nota:

Niedrigste Platzmiete	30 Mk.
Goldene Medaille	20 »
	Summa 50 Mk.

welchen Betrag Sie an Herrn C. Froebrodt, Berlin O, Petersburgerstrasse 89, per Postanweisung einzusenden hätten, oder uns beauftragen, den Betrag nachzunehmen. Sie stehen auch in den Nachtragslisten der Kataloge unserer beiden anderen bisherigen Ausstellungen in Bremen 1895 und in Düsseldorf 1896, und könnten auf Wunsch auch dafür noch nachträglich gleich mit prämiiert werden zu denselben Bedingungen, sodass Sie »drei goldene Medaillen« bekommen würden. — Zu unserer demnächstigen Ausstellung, die mit wenig Kosten und gar keiner Mühe verbunden ist, zu welcher Sie weder zu erscheinen brauchen, Dekorationen oder einen Aufbau machen müssen, da wir alles selbst besorgen, wird Ihnen in der Kürze unser Zirkular zugehen, und wird dieselbe wahrscheinlich in Breslau stattfinden. Betreffs der Ausstellungsstadt erbitten wir auch ihre Vorschläge. Sodann werden wir uns beehren, Ihnen einen Entwurf zur Abänderung unserer Statuten zuzuschicken. Hochachtungsvoll Das »Bureau des Zentralverbandes internationaler Aussteller«.

Am 28. Oktober 1896 hat man einigen Berliner Ausstellungsschwindlern den Prozess gemacht. Darüber stand in der deutschen Tageszeitung das folgende:

»Der Ausstellungsschwindel. Gestern ist, wie wir anderweitig berichtet haben, an Gerichtsstelle über

Digitized by Google

eine Berliner Schwindel-Ausstellung verhandelt und dabei wieder einmal die ganze Methode solcher Schwindelunternehmungen klargelegt worden. Der Unternehmer sucht ein paar gutgläubige Leute mit angesehenen oder doch mindestens unverdächtigen Namen für die angeblich idealen Zwecken dienende »Ausstellung«. Mit diesen »Namen« versehene Prospekte werden schleunigst massenhaft verbreitet, und wenn inzwischen die gutgläubigen Leute eingesehen haben, dass ihr ehrlicher Name zu einem Schwindelgeschäft ausgenutzt werden soll, und die Verbindung mit dem Unternehmer abbrechen, so haben die Prospekte doch schon ihre Wirkung getan, und eine kleinere oder grössere Reihe strebsamer Handwerker und kleiner Fabrikanten hat sich der Unternehmer zur Beschickung der Ausstellung verpflichtet. So kommt denn wirklich eine »Ausstellung« zu stande, die, wie gestern der Staatsanwalt bemerkte, nur auf derselben Stufe steht wie etwa ein Bazar à la Wertheim. — Den Unternehmern des Schwindels, die — wie beiläufig bemerkt werden mag, obgleich es eigentlich selbstverständlich ist — fast ausnahmslos Juden sind, kommt es in der Hauptsache darauf an, von den hineingefallenen Ausstellern 1. Platzmiete, 2. womöglich eine Summe für die »Vertretung der Firma« auf der Ausstellung, und 3. Geld für die »Medaillen« und »Diplome« zu erhalten. Zu Mitgliedern der »Jury« geben sich bei diesen Schwindel-Ausstellungen natürlich nur zweifelhafte oder unfähige Elemente her. Prämiiert wird jeder Aussteller oder die genug Zahlenden. — Die so erworbenen Ausstellungs-Auszeichnungen figurieren dann künftig in Bild und Wort auf den Geschäftskundgebungen der Aussteller und bilden ein nicht ganz unwesentliches Mittel unlauteren Wettbewerbes, wenn auch zugestanden werden mag, dass ein Teil der Aussteller die Medaillen und Diplome gutgläubig verwendet. Es will uns dünken, dass es doch an der Zeit sei, dass die Behörden generell gegen den Ausstellungs- und Medaillen- und Diplomschwindel vorgehen. Sollte sich kein anderer Weg gangbar erzeigen, so müsse mindestens zu öffentlichen Erklärungen über den Wert oder Unwert aller einzelnen Ausstellungen und ihrer »Auszeichnungen« gegriffen werden.«

Der hier gekennzeichnete Ausstellungsschwindel steckte seine Fühlhörner schon im Januar 1896 aus. Im Gordian Nr. 18 vom 15. Januar 1896 warnten wir davor auf Seite 299 mit den folgenden Worten: »Von Berlin aus, aus der dritten Etage des Hauses Seydelstrasse Nr. 5, wird eine Aufforderung versandt, sich an einer am 14., 15., 16. Februar dort stattfindenden Ausstellung zu beteiligen. Wir raten, nicht darauf einzugehen!«

Und in Nr. 19 des Gordian bringen wir auf den Seiten 310—312 interessantes Material und zeigen, dass und wie die Herren Merges, Jellinek solchen Leuten, die zur grossen ehrlichen Berliner Gewerbeausstellung 1896 nicht zugelassen wurden, für lumpige 50 Mark goldene Medaillen und Zweimal Ehrendiplom Berlin 1896 verschaffen wollen. Wir drucken in Nr. 19 unter dem Stichwort: »Goldene Medaillen und Ehrendiplome im grossen« die Satzungen des famosen »Zentral-Verbandes internationaler Aussteller« ab und sagen dann:

»Wer zwischen den Zeilen lesen kann, der liest das folgende heraus: Im Jahre 1896 ist in Berlin eine grosse Ausstellung, eine wirkliche, ernsthaft angelegte, grosse Ausstellung. Wer hier ausstellt, und wer das Glück hat, hier eine goldene Medaille zu bekommen, der hat eine Auszeichnung, die wirklich Wert hat. Da aber nur Berliner Firmen ausstellen können, bieten wir euch anderen die Gelegenheit, euch für lumpige 50 Mk. das Recht zu erkaufen, auf euren Briefköpfen, Rechnungen, Etiketten, am Wagen, am Schaufenster und sonstwo die Worte setzen zu können: Goldene Medaille Berlin 1896

oder

Ehren-Diplom Berlin 1896.

Das klingt dann in späteren Jahren genau so, als hättet ihr im Jahre 1896 die grosse Berliner Gewerbe-Ausstellung beschickt, und als hättet ihr dabei den ersten Preis erwischt. Kein Mensch wird etwas davon wissen, dass in der duftenden Flora zu Charlottenburg ein Häuflein Geschäftsleute zusammengekommen ist, die sich gegenseitig prämiiert haben.

Und das nennt man noch lauteren Wettbewerb!

Uebrigens, wie kommen die Herren Oberregierungsrat von Buttel, Oldenburg, Kommerzienrat Carl Dippe, Hauptmann d. L., Quedlinburg, Oberbürgermeister Hattendorf, Celle, usw. dazu, zu solchen Afterausstellungen kleinsten und recht unklaren Ranges ihre Namen herzugeben?

Eine uns nahestehende Firma hatte sich an das »Internationale Ausstellungs-Komitee« gewandt und um Beantwortung der folgenden Fragen ersucht:

1) Muss sehr viel Ware zur Ausstellung geliefert werden?
2) Wie hoch sind die Platzmieten?
3) Muss jemand von uns dorthin kommen?
4) Ist auf Prämiierung zu rechnen?
5) Welche Arten von Preisen werden gewährt?
6) Wer bildet die Jury?

Auf derartige Anfragen geht ein hektographiertes Schreiben hinaus, das wie folgt lautet:

Zentral-Verband internationaler Aussteller.
Bureau: Berlin C.
Seydel-Strasse Nr. 5 III.

Berlin, den 14. Januar 1896.

Sehr geehrter Herr!

Betreffs der »Internationalen Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindungen aller Art« am 14., 15. u. 16. Feb. cr. zu Berlin bemerken wir, dass 1 □ Meter für die 3tägige Dauer genügt, Sie nicht selbst hier zu sein brauchen und das Komitee Sie sachgemäss und kostenlos bei dem Preisgericht vertreten lassen wird, Sie auch bei guter Ware bestimmt auf eine hohe Prämiierung rechnen können. — Weinhändler und Liqueurfab. hätten nur 2 Flaschen von jeder Sorte, die prämiiert werden soll, einzusenden. Von anderen Nahrungsmitteln sind auch nur wenig Proben einzusenden, so dass der Rücktransport erspart wird. Für patentierte Sachen genügen Skizzen oder Modelle. — Die Platzmiete beträgt daher für 1 □ Meter inclusive dekoriertem Tisch ℳ. 35 u. wenn Sie dem »Central-Verband internationaler Aussteller« noch schleunigst beitreten, geniessen Sie 50% Ermässigung der Platzmiete, hätten demnach nur 20 ℳ. u. 10 ℳ. Mitgliedsbeitrag pro 1896 zu entrichten. — Alle Zahlungen sind an unser Bankhaus A. F. Rodewaldt Berlin C. Niederwallstr. 14 zu richten. — Für dieses Jahr ist noch eine grössere Ausstellung vom Central-Verband geplant, worüber Ihnen später Näheres mitgeteilt wird. Wir bitten dieserhalb Städte vorzuschlagen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
der geschäftsführende Ausschuss des Central-Verbandes internat. Aussteller.
Merges. Jellinek.

Wir haben dazu nun weiter nichts zu sagen, hoffentlich bleibt unsere Industrie fern. R. d. G.«

Diese vor neun Jahren im Gordian ausgesprochene Hoffnung, dass unsere Industrie fern bleiben möchte und würde, hat sich anscheinend erfüllt. Dafür aber hat die Firma Maether & Co. Nachfolger, wie wir nun sehen, von diesem schwindelhaften Treiben einen so ausgiebigen Gebrauch gemacht, dass sie mit »Zweimal Ehrendiplom

Digitized by Google

nebst Goldener Medaille Berlin 1896« durchs Ziel gegangen ist.

Wir kommen nun zu der zweiten unrechtmässigen Berühmung »Ehrenkreuz und Goldene Medaille Düsseldorf 1902«.

Wir verkünden und behaupten, dass dabei derselbe Schwindel getrieben worden ist, wie er hier soeben aus verschiedenen Federn geschildert wurde, und vor dem im Laufe der Jahre so oft von Behörden und Polizeiämtern gewarnt worden ist. Aber was wir verkünden und behaupten, muss auch bewiesen werden, und dieser Beweis sei hiermit angetreten: Zunächst kennt der Katalog der Industrie- und Gewerbeausstellung Düsseldorf 1902 die Firma Maether & Co. Nachfolger Berlin gar nicht. Hätte sie hier ausgestellt, so müsste sie in der Gruppe VIII, Nahrungs- und Genussmittel und Apparate zu ihrer Herstellung, aufgeführt stehen und auf den Seiten 122—130 unter den Nummern 1276—1414 zu finden sein. Das ist nicht der Fall, Sie konnte gar nicht in Düsseldorf ausstellen, denn die Düsseldorfer Ausstellung beschränkte sich auf das Gebiet der Rheinlande und Westfalen, wozu Berlin natürlich nicht gehört. Aber trotzdem wir das wussten, haben wir uns weiteres Material verschafft, auf Grund dessen erwiesen ist, dass Maether & Co. Nachfolger sich im Jahre 1902 in Düsseldorf von dem Unternehmer einer Schwindelausstellung das gekauft haben, was sie »Ehrenkreuz und Goldene Medaille Düsseldorf 1902« nennen. Für die Richtigkeit dieser Behauptung und dafür, dass es sich um eine regelrechte Schwindelausstellung gehandelt hat, liegen folgende Beweisstücke vor:

Aus den »Düsseldorfer Neuesten Nachrichten« Nr. 86 vom 13. April:

Düsseldorf, den 12. April 1902.

Nochmals die wilden Ausstellungen.«

Die Düsseldorfer Industrie- und Gewerbe-Ausstellung für Rheinland und Westfalen wird unzweifelhaft eine grosse Anziehungskraft auch auf das Ausland ausüben, einmal weil es sich um die Vorführung von Erzeugnissen aus den industriell mit am meisten entwickelten Gebieten Deutschlands handelt, und zweitens, weil der Ausstellungsort für den westeuropäischen Besucher (Niederländer, Franzosen und Engländer) vergleichsweise sehr bequem erreichbar ist. — Um so mehr muss es Bedauern erregen, dass, wie wir bereits mitteilten, sich neben der wirklichen Ausstellung eine sogenannte »wilde Ausstellung« etablieren will, die von Privatpersonen unternommen wird, welche sich aus eigener Machtvollkommenheit zu Leitern der Ausstellung aufwerfen und ebenso »aus eignem Recht« Medaillen, Diplome usw. verleihen. Dass durch diese Art der Verleihung von Auszeichnungen diejenigen Ehrungen, welche die Jury der wirklichen Ausstellung nach gewissenhafter Prüfung verleiht, wesentlich entwertet werden, liegt auf der Hand, weil die Diplome so klingen, als ob sie von der offiziellen Ausstellung verliehen worden wären. Wenn derjenige, der auf den Geschäftsbriefbogen eines von der »wilden Ausstellung« ausgezeichneten Fabrikanten oder Kaufmannes liest: »Prämiiert Düsseldorf 1902, Goldene Medaille«, mit dem »faulen Zauber« der wilden Ausstellung nicht bekannt ist, so glaubt man eben, dass der glückliche Inhaber der goldenen Medaille von der offiziellen Ausstellung ausgezeichnet worden ist. Und wenn er dann auf Grund dieser anscheinenden Auszeichnung Waren von dem betreffenden Fabrikanten oder Kaufmann bezieht und hinsichtlich der Qualität derselben nachher enttäuscht wird, so wird er leicht geneigt sein, die Jury der offiziellen Ausstellung für höchst unwissend und leichtfertig zu halten. Dadurch wird einmal das Renommée der an diesem Schwindel absolut unschuldigen Hauptausstellung geschädigt und zweitens wird natürlich für diejenigen Industriellen und Kaufleute, die Dank ihrer Leistungsfähigkeit und unter Aufwendung grosser Opfer von der offiziellen Ausstellung prämiiert worden sind, der Wert dieser Ausstellung nahezu illusorisch gemacht. Wir müssen bekennen, dass uns Kaufleute und Industrielle, die solche wilde Ausstellungen beschicken, genau ebenso verurteilenswert erscheinen, wie die Veranstalter derartiger Ausstellungen. Denn nachdem die Zeitungen oft genug das Wesen der wilden Ausstellung charakterisiert und verurteilt haben, werden wohl wenige Kaufleute aus purer Naivität den Lockungen der Veranstalter wilder Ausstellungen folgen, sondern in der bewussten Absicht, auf billige und bequeme Weise Medaillen und Diplome zu erhalten, mit denen dem kaufenden Publikum Sand in die Augen gestreut werden solle. — Kann man nun gegen eine derartige Persiflierung und Schädigung ernsthafter und mit grossen Opfern in Szene gesetzten Ausstellungen nichts tun? Wir dächten doch, denn unserer Auffassung nach handelt es sich nicht nur vom moralischen Standpunkte aus um einen B e t r u g, sondern auch vom juristischen. Es liegt einmal in der Verwendung solcher Schwindelmedaillen die Erregung eines Irrtums beim Publikum, denn der Käufer muss, wenn er liest: »Prämiiert Düsseldorf 1902«, glauben, dass es sich um eine auf der grossen offiziellen Ausstellung erhaltene Auszeichnung handelt; es liegt ferner möglicherweise eine Vermögensschädigung vor, nämlich dann, wenn der Käufer im Vertrauen auf die durch die Medaille anscheinend garantierte Bonität der gekauften Ware, einen Preis anlegt, dem der Wert der Ware nicht entspricht, und den der Käufer auch ohne die Lockung durch die Medaille nicht angelegt hätte; es handelt sich schliesslich um einen rechtswidrigen Vermögensvorteil seitens des Verkäufers, weil er ohne die Erweckung des Irrtums seine Ware nicht los geworden wäre. Diese unsere Auffassung ist eine subjektive, und wir wollen durchaus nicht behaupten, dass jeder Gerichtshof sie teilen würde. Es wäre aber erwünscht, wenn die Staatsanwaltschaft in diesem Sinne vorgehen würde und wenn schon dadurch dem weniger reellen Teile der Kaufmannschaft die Lust benommen würde, sich um derartige fragwürdige Auszeichnungen zu bewerben. Finden aber die wilden Ausstellungen keine oder nur sehr geringe Beteiligung, so bleibt auch für die Veranstalter derselben der Goldregen aus, der das ideale Motiv ihrer Veranstaltungen bildet, und dann werden die wilden Ausstellungen schon von selbst verschwinden.«

Ferner eine Warnung des **Berliner Polizeipräsidiums vom 6. Mai 1902,** veröffentlicht in derselben Zeitung Nr. 105:

»Wilde Ausstellungen.

Das Berliner Polizeipräsidium erlässt folgende Warnung: »Trotz vielfacher Warnungen vor schwindelhaften Ausstellungen, bei denen es den Veranstaltern einzig darauf ankommt, an medaillenlüsterne Aussteller wertlose Auszeichnungen gegen gutes Geld abzusetzen, finden sich doch immer noch Leute, sogar anständige Industrielle, die auf diesen Schwindel hineinfallen. Neuerdings wurde für eine in Paris stattfindende »internationale Ausstellung für Kochkunst, Nahrungsmittel, Getränke, Hygiene und alle einschlägigen Industrien« auch in Deutschland geworben. Weitere Ausstellungen dieser Art, die wohl von demselben Komitee veranstaltet werden, sollen in Nizza, Glasgow, Mailand, Warschau und Suez stattfinden. Als Agent für die Ausstellung in Paris wirkt der russische Untertan Siegmund Dobschiner, der früher in Berlin wohnhaft war, aber sich dort durch sein Treiben lästig machte und deshalb polizeilich ausgewiesen wurde. Er lebte dann in Hamburg und soll

Digitized by Google

sich jetzt in Dessau befinden. Er wendet sich mit Prospekten der von ihm vertretenen Winkelausstellungen an Händler, Friseure und sonstige kleine Gewerbetreibende und verspricht diesen für Zuweisung von Ausstellern Prozente oder feste Gebühren. Die meisten dieser Leute wissen nicht, dass sie sich dadurch zu Teilnehmern an einem schwindelhaften Unternehmen fangen lassen.«

Sodann eine kurze Notiz in Nr. 130 der »Düsseldorfer Neuesten Nachrichten«:

»Wie die Ehrenkomitees der sogenannten »Wilden Ausstellungen« zustande kommen, mag folgender Fall, der die augenblicklich in unserer Stadt veranstaltete sogenannte »Ausstellung Düsseldorf 1902« für Nahrungsmittel usw. betrifft, drastisch erläutern. Ein zu Bismarcks Zeiten viel genannter Mediziner, Professor in Berlin, der ebenfalls im Ehrenkomitee dieser Ausstellung prangt, wurde auf die Sache hin interpelliert und erwiderte, dass er bei der Menge der bei ihm täglich eingehenden Zuschriften nicht mehr wisse, ob er seine Unterschrift gegeben habe. Sei das tatsächlich der Fall, so könne er jedenfalls erklären, dass er in dem Glauben gewesen sei, seine Unterschrift für die grosse Düsseldorfer Ausstellung gegeben zu haben. So also wird's gemacht, und schliesslich nach der Prämiierung mit Diplomen und Medaillen der »Ausstellung Düsseldorf 1902« auf Briefköpfen usw. der Eindruck erweckt, als ob solche von dem grossen Ausstellungsunternehmen verliehen worden seien.«

Ferner ein Aufsatz in Nr. 141 der »Düsseldorfer Neuesten Nachrichten« vom 20. Juni:

»Die deutsche Aussteller-Schutzvereinigung will die Regierung in der Bekämpfung der wilden Ausstellungen, die nicht eigentlich der Industrie, sondern ausschliesslich dem Erwerb einzelner gewerbsmässiger »Ausstellungs-Direktoren« dienen, unterstützen. Sie will verhindern, dass, wie es jetzt wieder in Düsseldorf geschehen ist, neben grossen würdigen Ausstellungen sogenannte irreguläre Ausstellungen veranstaltet werden, die offenbar dazu dienen sollen, den Teilnehmern an dieser Nebenunternehmung die Möglichkeit zu geben, ihre Firma z. B. als »Prämiiert Düsseldorf 1902« zu bezeichnen. Die Aussteller-Schutzvereinigung erteilt unentgeltlich Auskunft über alle Ausstellungsangelegenheiten; erledigt etwaige Differenzen mit der Ausstellungsleitung, vermittelt Vertreter in den Ausstellungsorten, will einen eignen Syndikus für Fragen des Ausstellungswesens sich verpflichten, will Material zur Erlangung eines gerechten deutschen Ausstellungsrechtes sammeln, eröffnet an solchen Orten, wo einigermassen bedeutende Ausstellungen stattfinden, eine besondere Geschäftsstelle, liefert jährlich ein am Ausstellungsplatze anzubringendes Schild mit der Aufschrift: »Deutsche Aussteller-Schutzvereinigung« und sendet kostenlos das Vereinsorgan »Die Ausstellungsreform«, ein Beiblatt der mitgelieferten Halbmonatsschrift »Revisions-Ingenieur und Gewerbe-Anwalt« zu. Diese Vorteile werden eingeräumt bei einem Jahresbeitrag von 5 Mark, bis Ende 1902 sind nur noch 3,50 Mark zu entrichten. Die Ziele der Vereinigung können nur erreicht werden, wenn wirklich die ganze Industrie sich an dem Unternehmen beteiligt. Nähere Nachrichten sind erhältlich von den Geschäftsstellen der Vereinigung: Berlin NW. 52 (Dr. Werner Heffter) und Düsseldorf, Grünstrasse 10 (Dr. Werner Hefter). Satzungen usw. werden von dort aus postfrei und umsonst zugesandt.«

Ferner in Nr. 196 vom 23. August 1905:

»Wie man Ehrenmitglied wilder Ausstellungen wird. Ohne klangvolle Namen, denen ein schöner Titel und eine honnette Würde vorangesetzt ist, geht es heute einmal nicht mehr. Das haben sich von jeher am ausgiebigsten die Regisseure jener famosen Ausstellungen, auf die an dieser Stelle schon oft warnend hingewiesen wurde, zu Nutze gemacht. Und regelmässig, wenn man die phrasenreichen Lockrufe der Organisatoren zu Gesicht bekommt, figurieren auf den Prospekten Namen von Persönlichkeiten, deren Stellung im öffentlichen Leben dafür bürgen sollte, dass die Veranstaltung, die jene Herrschaften äusserlich mit ihrem guten Namen decken, auf gesunder Basis ruht. Aber nur wer nicht weiss, wie solche Protektoren und sogenannte Ehrenmitglieder gemacht werden, lässt sich Sand in die Augen streuen. Die meisten Ehrenmitglieder würden sich ganz gewiss, wenn ihnen die Augen geöffnet werden, für die Ehre bedanken, derartigen Spekulationen als Deckmantel zu dienen. Das Berliner Tageblatt teilt einen Fall mit, der mit dem Namen des Professors Schweninger verknüpft ist. Dem Herrn Geheimrat wurde eines schönen Tages angeboten, in das Ehrenkomitee der Düsseldorfer Ausstellung einzutreten. Herr Schweninger hatte nichts dagegen, denn er glaubte es mit der grossen Düsseldorfer Ausstellung dieses Jahres zu tun zu haben, und er fiel aus allen Wolken, als er hörte, dass er Ehrenmitglied einer von dem Direktor Kärger inszenierten Düsseldorfer wilden Ausstellung geworden sei.«

Diese selbe Zeitung, die sich die grösste Mühe gegeben hat, dem Düsseldorfer Medaillenschwindel im Jahre 1902 den Garaus zu machen, hat jetzt auch den Gordian gelesen und sagt in Nr. 262 vom **26. Mai 1905** zu dem Fall Maether folgendes:

»Schwindelhafte Ausstellungsdiplome. Fortgesetzt trifft man in der Geschäftswelt auf Firmen, die sich schwindelhafter Diplome von der Ausstellung Düsseldorf 1902 bedienen. So befindet sich auf den Packungen des Kakaohauses Maether & Co. Nachf. Berlin SW. 47, Kreuzbergstrasse 30, die Bemerkung: »Ehrenkreuz und goldene Medaille Düsseldorf 1902«. Die Firma hat aber auf der Ausstellung Düsseldorf 1902 weder ausgestellt, noch ist sie prämiiert worden; es handelt sich vielmehr um eine obskure Schwindelausstellung, die nur zum Zwecke des Diplomschwindels während des Sommers 1902 hier in einem abgelegenen kleinen Lokal unternommen wurde und deren Charakter keiner Firma unbekannt bleiben konnte. Auf dieselbe Weise hat diese Firma Diplome von einer Ausstellung Berlin 1896 erworben. Trotzalledem hat die Firma den Mut, in einer Berichtigung an ein Fachblatt unter anderem folgendes zu schreiben: »Unrichtig ist, dass die Auszeichnungen, die unsere Firma und ihre Rechtsvorgängerinnen erhielten, von nicht ehrlichen Ausstellungen ausgegangen seien. Richtig dagegen ist, dass die Auszeichnungen ausnahmslos von solchen Ausstellungen erworben sind, auf denen erste Firmen des In- und Auslandes ihre Fabrikate ausstellten.« Soweit Düsseldorf in Betracht kommt, hat die Firma ihre Auszeichnung auf einer regelrechten Schwindelausstellung und nicht auf derjenigen Ausstellung erworben, die in der ganzen Welt als »Ausstellung Düsseldorf 1902« bekannt ist.«

In dem Prachtbande »Die Industrie- und Gewerbeausstellung Düsseldorf 1902«, das im Auftrage des Arbeitsausschusses von dem Redakteur G. Stoffers bearbeitet worden ist, heisst es auf Seite 239 und 240:

»Sogenannte »wilde« Ausstellungen und die Möglichkeit eines Schutzes gegen dieselben Schwierigkeiten verwandter Art ergaben sich aus dem Auftauchen sogenannter wilder Ausstellungen. Erfahrungsgemäss zeitigen die grossen, vom Staate oder von bedeutenden wirtschaftlichen Körperschaften ins Leben gerufenen Ausstellungen als eine typische Begleiterscheinung kleine Sonderausstellungen, die ohne irgend einen Zusammenhang mit der Hauptausstellung

Digitized by Google

offenbar anstreben, durch gleiche oder ähnlich lautende Bezeichnungen in ihren Veröffentlichungen und vorzugsweise auch durch mit verschwenderischer Freigebigkeit erfolgende Prämiierungen den Anschein zu erwecken, als ob die an diesen Winkelunternehmungen beteiligten Aussteller Teilnehmer an der Hauptausstellung seien. In den meisten Fällen ist in der Veranstaltung dieser Sonderausstellungen die unlautere Absicht der Irreführung des Publikums zu erkennen. In der Regel handelt es sich um einen mehr oder minder verschleierten, zu Gunsten des Unternehmers erfolgenden Verkauf von Medaillen und Diplomen. Hier ist für die Leitung des Hauptunternehmens und die Behörde die Möglichkeit des Einschreitens unschwer gegeben.

Auch dann, wenn eine unlautere Absicht nicht ohne weiteres angenommen oder erkannt werden kann, sind allein die Tatsache des Vorhandenseins der Sonderausstellung, die von ihr ausgehenden Veröffentlichungen, ja, schon ihre Benennung an und für sich geeignet, das Publikum über die Unterschiede zwischen beiden Unternehmungen zu täuschen. Es liegt auf der Hand, dass die Hauptausstellung nicht nur ein gewichtiges Interesse, sondern geradezu die Pflicht hat, mit allen Mitteln einer Verwechslung des Unternehmens mit demjenigen ihres unerwünschten und ungebetenen Ablegers entgegenzuwirken, schon weil es unbillig sein würde, wenn die Vorteile der mit erheblichen Opfern verknüpften Beteiligung an einer bedeutenden, zu öffentlicher Anerkennung gelangten Ausstellung Leuten zu gute kommen würde, die nichts zu diesen Erfolgen beigetragen haben. Wenn die betreffenden Sonderausstellungen etwa von Firmen ausgehen, welche infolge der räumlichen Beschränkung des Ausstellungsgebietes nicht ausstellungsberechtigt sind, so ergibt sich ausserdem für die Leitung des Hauptunternehmens die Verpflichtung zu einem loyalen Schutz der Arbeit eben ihres Ausstellungsgebietes.

Während der Ausstellungszeit fanden in Düsseldorf zwei derartige Sonderausstellungen statt. Die eine, die sich prunkvoll Ausstellung Düsseldorf 1902 für Nahrungsmittel, Wirtschaftswesen, Gesundheitspflege vom 24. Mai bis 1. Juni nannte, fand im Floragarten statt und war so unbedeutend, dass die Ausstellungsleitung sich damit begnügte, in der Presse das Unternehmen zu kennzeichnen und solide Firmen vor der Beteiligung zu warnen. Etwas anders lag jedoch der folgende Fall.

Einige württembergische Maschinenfabriken veranstalteten, übrigens unter voller Namensangabe, in einem in unmittelbarer Nachbarschaft der Hauptausstellung belegenen und besonders dazu errichteten Gebäude eine Sonderausstellung ihrer Erzeugnisse. In dieser Sonderausstellung wurden in grossen Mengen Medaillen ausgeprägt und verteilt, welche auf der Kopfseite das Wappen der Stadt Düsseldorf und als Randdruck die Worte Ausstellung Düsseldorf 1902 trugen, während die Rückseite den Namen der ausstellenden Firma und als Randdruck die Worte Pavillon Schäferstrasse aufwiesen. Sicherlich konnte mit solchen Medaillen recht leicht der empfindlichste Missbrauch zu Ungunsten der grossen Düsseldorfer Ausstellung getrieben werden, womit nicht gesagt sein soll, dass dies beabsichtigt gewesen wäre. Die Ausstellung ging demgemäss auch gerichtlich gegen die Herstellung und Verbreitung der betreffenden Medaille vor, indem sie sich auf Verletzung des ihr nach Massgabe der einschlägigen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches zustehenden Namensrechtes berief und zudem ein Vergehen gegen den § 1 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes behauptete, da durch die Verbreitung der Medaille der Anschein erweckt würde, dass es sich um Erzeugnisse der grossen Ausstellung handele und bei deren notorischen Erfolg ein besonders günstiges Angebot der ausgestellten Gegenstände vorliege.

In der richterlichen Entscheidung wurde dies von der Prozessgegnerin bestrittene Recht auf den Schutz des Namens anerkannt, der geltend gemachte Anspruch auf Verbieten der Herstellung und des Vertriebes der Medaillen aber abgewiesen, und zwar im wesentlichen mit der Begründung, dass die Bezeichnung Ausstellung Düsseldorf 1902 nicht die wörtliche Wiedergabe des eingetragenen, sozusagen offiziellen Namens der grossen Ausstellung sei, der bekanntlich lautete: Industrie- und Gewerbe-Ausstellung für Rheinland, Westfalen und benachbarte Bezirke, verbunden mit einer Deutsch Nationalen Kunstausstellung Düsseldorf 1902.

Wenn dies nun auch formell richtig ist, so ist doch im allgemeinen Verkehr nur die abgekürzte, auf den obengenannten Medaillen angebrachte Bezeichnung Düsseldorf 1902 die übliche und bekannte. In der ganzen Welt war die grosse Ausstellung nur unter der Bezeichnung Ausstellung Düsseldorf 1902 bekannt, in all den hundert Zeitungsartikeln, die über die Ausstellung erschienen, wurde sie nie anders bezeichnet, so dass die Begründung dieses Urteils den tatsächlichen Verhältnissen nicht Rechnung trägt. Wegen der grundsätzlichen Bedeutung des Falles würde gegen dasselbe Berufung eingelegt worden sein, wenn nicht durch den inzwischen erfolgten Ausstellungsschluss die Differenz ihr natürliches Ende gefunden hätte.«

Von der Handelskammer in Düsseldorf ist uns mit Brief vom 20. Mai folgendes bestätigt worden:

»Auf Ihre Anfrage über eine der Firma Maether & Co. Nachf. in Düsseldorf 1902 erteilte Auszeichnung teile ich Ihnen mit, dass die Firma von der ernsthaft zu nehmenden grossen Industrieausstellung schon deshalb keine Auszeichnung hätte erhalten können, weil sie nicht im Ausstellungsgebiet Rheinland und Westfalen ihren Sitz hatte. Ausserdem hat diese Ausstellung keine Ehrenkreuze verteilt.

Die Auszeichnung kann also nur erworben sein auf der unlauteren Ausstellung, die der genugsam bekannte Kaerger vom 24. Mai bis zum 1. Juni 1902 hier in der Flora abgehalten hat. Dabei sind auch die berühmten Ehrenkreuze zuerkannt worden Im November 1902 hat man noch einen zweiten Versuch gemacht, eine der berüchtigten Nebenausstellungen hier abzuhalten, doch ist es beim Versuch geblieben und wohl zu Auszeichnungen gar nicht gekommen. Leider besitze ich keinen Katalog jener Floraausstellung.«

Ausserdem liegen uns Bestätigungen von verschiedenen Vorstandsmitgliedern vor, die alle dasselbe bestätigen, dass die grosse und ehrliche Düsseldorfer Ausstellung 1902 an die Firma Maether & Co. keinerlei Auszeichnung verliehen hat. Herr Professor Dr. Rothert, der stellvertretende Vorsitzender des Pressausschusses war, schreibt uns unterm 20. Mai d. J., dass es Ehrenkreuze überhaupt nicht gegeben hat. —

Mit diesem Beweismaterial ist wohl dargetan, dass wir nicht leichtfertig Vorwürfe in die Welt geschickt haben, vielmehr, dass die Firma Maether & Co. mit grosser Dreistigkeit wider besseres Wissen ihre Berichtigungssätze niedergeschrieben hat, um uns einzuschüchtern.

Haben wir so den Beweis erbracht, dass die Firma Maether & Co. dadurch ihre Geschäfte zu machen trachtet, dass sie sich mit schwindelhaften Auszeichnungen behängt, die auf den Laien vertrauenfordernd wirken sollen und dass sie zu Unrecht Warenbezeichnungen (Chocolat des Caravanes, Chocolade Economique, Chocolat bonne qualité

Digitized by Google

usw.) benutzt, die von der Firma Suchard ersonnen und seit Jahrzehnten mit Recht geführt werden, dann wird man ihr auch nicht zu glauben brauchen, dass unsere anderen Vorwürfe zu Unrecht erhoben worden sind. Auf ihren Kakaobüchsen steht noch heute als Domizil des Hauses Maether & Co. Berlin-**Amsterdam.** Damit soll den Laien, den Beamten und Beamtenfrauen, vorgespiegelt werden, das Haus Maether sei ein Welthaus; es hätte auch in Amsterdam ein Kakaohaus; auch soll der Käufer wohl annehmen, in den Büchsen wäre Amsterdamer, also holländischer Kakao. Wir haben uns bei den ersten Firmen unseres Faches erkundigt, haben die Adressbücher Amsterdams, die Telephonbücher u. v. m. wälzen lassen, haben aber von der Firma Maether in Amsterdam nichts gehört.

Weder die Vorgängerin der heutigen Firma Maether & Co. Nachfolger, das »Holländische Cacaohaus Amsterdam« noch die heutige Firma hatten ein Recht oder haben es heute, die Stadt »Amsterdam« als Domizil zu führen. Es hat in Amsterdam nie eine Kakao fabrizierende Firma »Holländisches Cacaohaus Amsterdam« gegeben. Das sogenannte »Generaldepot für Deutschland, Maether & Co.« hatte sich einen Amsterdamer Kontoristen Namens H. van Eck gedungen, der in dem Eisenwarengeschäft van den Berg & Co. angestellt war. Dieser musste sich ein Schild mit der Firma »Hollandsch Cacaohuis« an die Tür nageln lassen, musste Briefe annehmen und nach Berlin schicken. Dafür bekam er im Jahr einige hundert Mark. Irgend welche richtige Kakaotätigkeit hatte Herr van Eck, der heute in Berlin als Agent für die Firma H. de Jong wirken soll, nicht zu betreiben. Danach war das »Hollandsch Cacaohuis« ein regelrechtes Sandhaus, aus dem den deutschen Käufern Sand in die Augen gestreut wurde.

Das passt zu dem Bilde, das man nach all den vielen Beweisen, die wir vorgebracht haben, von der Geschäftspraxis der Firma Maether hat. Für die Schokolade schreibt sie auf die Probetafeln der »Chocolat des Caravanes« Generaldepot für Deutschland in Berlin und auf die Kakaobüchsendeckel prägt sie die Worte BERLIN-AMSTERDAM. —

Wort für Wort und Satz für Satz bleiben die Vorwürfe bestehen, die wir in Nr. 229 und 238 des Gordian des Firma Maether & Co. Nachfolger gemacht haben:

1. Es ist und bleibt unanständig und unlauter, wohlbekannte und renommierte Warennamen, wie »Chocolat des Caravanes«, »Chocolade Economique«, »Chocolat bonne qualité« usw., die der Firma Suchard gehören, anzunehmen. Kein ehrlich seines Weges gehender Kaufmann tut so etwas; Maether & Co. Nachfolger tun es. (B. G. B. § 826.)
2. Es ist unanständig und unlauter, die Etiketten so auszustatten, dass sie mit Suchardschen Etiketten leicht zu verwechseln sind; die Maetherschen sind es. (§ 826.)
3. Es ist unanständig und unlauter, eine Silberne Bäckereimedaille Heidelberg, die 1892 mit Ach und Krach einer in Amsterdamer Luft schwebenden Firma gegeben worden ist, für eine 1897 erst gegründete Firma zu verwenden; Maether & Co. Nachfolger tun das.
4. Es ist unanständig und unlauter, aus einer solchen Silbernen Medaille eine »Staatsmedaille 1892« zu machen; Maether & Co. Nachfolger tun das.
5. Es ist unanständig und unlauter, seinen Kunden vorzureden, es bestände ein Haus für Kakao in Amsterdam, wenn es nicht wahr ist und nie wahr gewesen ist; Maether & Co. Nachfolger tun das.
6. Es ist unanständig und unlauter, auf Probetafeln »Chocolat des Caravanes« zu schreiben: »Generaldepot für Deutschland Berlin«, wenn man kein Generaldepot hat, sondern die Ware dort und in Deutschland kauft. So handeln Maether & Co. Nachfolger. (§ 826).
7. Es ist unanständig und unlauter, sich zu berühmen, aus dem Jahre 1896 »Zweimal Ehrendiplome nebst Goldener Medaille Berlin 1896« zu besitzen und für Schwindelmedaillen das Bildnis des Deutschen Kaisers zu benutzen, wenn man auf der Berliner Gewerbeausstellung 1896 gar nicht ausgestellt hat. Dasselbe gilt von »Düsseldorf 1902«.
8. Es ist unanständig und unlauter, im Detailverkehr die Verkaufspreise erst um 25—30 Prozent künstlich zu erhöhen, dann darauf einen Rabatt von 20—25 Prozent zuzusagen, nur zu dem Zwecke, scheinbar mehr leisten zu können als andere.

Niemand wird bestreiten, dass auf alle acht Fälle das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes vom 29. Mai 1896 angerufen werden kann. Hoffentlich geschieht dies.

Unser reiches Material, das sich von Tag zu Tag vermehrt, stellen wir zur Verfügung. Auch »Verbände zur Förderung gewerblicher Interessen« können laut § 1 dieses Gesetzes klagen. Wo bleibt der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten? Kennt er den Maetherschen Lieferanten? Hat dieser Lieferant die Waren an Maether in den plagiierten, mit Schwindelauszeichnungen behängten Etiketten verpackt geliefert? Gern wüssten wir dazu die Antwort, werden sie uns aber wohl selber suchen müssen.

Das sei unsere nächste Aufgabe. Hören wir nicht in kurzer Zeit, dass die Firma Maether & Co. Nachfolger ihre Geschäftspraxis geändert hat, dann dürfen wir diese wenig saubere Arbeit noch nicht beenden. R. d. G.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1905.

Der März hat für die Einfuhr von Kakaobohnen gegen das Vorjahr einen Nachlass gebracht, doch sind wir für die ersten drei Monate dem Vorjahr voraus. Hierauf wie auf die Ausfuhren und Einfuhren von Schokolade, Kakaobutter und Kakaopulver wiesen wir bereits hin in Heft 241, Seite 18. Von den einzelnen Kakaolieferanten mag noch gesagt werden, dass besonders Britisch-Westafrika und Kamerun sich stark beteiligt haben an der Verbrauchsversorgung, Kamerun mit 255 300 Kilo gegen nichts in den beiden Vorjahren, und Britisch-Westafrika mit 954 200 Kilo oder mehr als dem doppelten von 1904 und 1903. Auch Ceylon-Kakao findet mehr Anklang. Die Britischen Besitzungen in Amerika und Brasilien sind ebenfalls mit ihrem Anteil den Vorjahren voraus fürs erste Vierteljahr. Zurück sind Ecuador und Thomé, doch dürfen daraus noch keine Schlüsse auf niedrigere Jahresendzahlen hergeleitet werden.

Konditoreiwaren zeigen einen Vorsprung in der Einfuhr, noch mehr bei der Ausfuhr, dagegen Mandeln einen Nachlass. Im einzelnen hat nur die Mandeleinfuhr aus Italien etwas eingebüsst,

Digitized by Google

Marokko und Spanien sind hübsch gestiegen, Frankreich zeigt fast unveränderte Mengen. Bedeutend zurück ist die Obsteinfuhr aus den Vereinigten Staaten, die im ersten Vierteljahr nur zwei Drittel der vorjährigen erreicht hat. Oesterreich-Ungarn und Italien sind ebenfalls ins Hintertreffen geraten, während Serbien und Belgien einen netten Vorsprung zeigen. Die Gesamtzahlen fürs Vierteljahr sind:

1905	18 976 000 Kilo
1904	23 491 500 »
1903	23 757 400 »

Es ist jammerschade, dass wir soviel Obst vom Auslande beziehen, denn wir haben im deutschen Vaterlande viele tausend Kilometer Strassen und Eisenbahndämme, die sich prachtvoll zum Obstbau eignen würden. Wir könnten dann recht gut von unserem Obst oder Fabrikaten daraus noch ans Ausland abgeben, statt es jetzt von dort zu kaufen. Aehnlich ist es mit dem Honig und seinem Stiefvetter, dem Kunsthonig. Für Bienenhaltung wird ja manches getan, aber noch lange nicht genug. Dann brauchten wir weder Kunsthonig überhaupt, noch Honig weit her von Westindien, den Vereinigten Staaten, Mexiko und Chile. Die Einfuhr erreicht im ganzen nicht die von 1904, dagegen ist der März seinem 1904er Vorgänger über, nicht aber dem von 1903.

Weitere Einzelheiten finden aufmerksame Leser in den folgenden Zahlenreihen.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich März zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat März 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaobohnen	2215500	3388000	1566500
Es kamen im Januar bis März aus:			
Portugal	1968400	2213200	1575800
Ecuador	1770400	1989300	1416000
Brasilien	1322800	1202000	890600
Dominic. Republik	1160900	928600	536500
Britisch-Westafrika	954200	410900	442400
Brit. Amerika	672500	509100	454900
Venezuela	396200	373200	242100
Kamerun	255300	—	—
Ceylon	155900	115900	72800
Niederl. Indien usw.	48700	38800	40200
Kuba	34600	80400	28700
Grossbritannien	13300	22400	31100

Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Kakaobutter	4700	2300	1900
Kakaopulver aus den Niederlanden.	50900	58100	57600
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	700	700	800
Es kamen im Januar bis März aus:			
Niederlande	1300	1300	1900
Schokolade	64300	55900	38900
Im Januar bis März kamen aus:			
Schweiz	145300	105400	84300
Frankreich	10900	16400	16200

Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	7000	6500	7600
Im Januar bis März kamen aus:			
Schweiz	7000	3800	9800
Oesterreich-Ungarn	6300	4200	2800
Frankreich	5300	4700	4300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	41900	38600	66600
Im Januar bis März kamen aus:			
Frankreich	32100	25400	24600
Grossbritannien	30000	34800	32300
Schweiz	14100	13300	81600
Oesterreich-Ungarn	13700	12800	11200
Mandeln, getrocknet	421500	541600	388800
Im Januar bis März kamen aus:			
Italien	991600	1037400	857900
Marokko	339000	302300	158900
Frankreich	165900	168600	112300
Spanien	172800	125300	87000
Vanille	1700	1400	1000
Im Januar bis März kamen aus:			
Französisch-Australien	18800	12300	8800
Madagaskar	11600	12100	16700
Frankreich	2100	3000	2900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	5265500	6186500	5341900
Im Januar bis März kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	11190700	17634000	16086500
Serbien	3743500	1995400	3546300
Oesterreich-Ungarn	2383200	2563300	2999300
Frankreich	845800	52300	140000
Niederlande	376400	256100	373600
Belgien	187100	150500	170200
Italien	71500	197500	168500
Honig, auch künstlicher	223500	202400	344600
Im Januar bis März kamen aus:			
Kuba, Portorico	169900	239600	158300
Chile	117800	161300	259300
Verein. Staaten v. Amerika	65800	58200	123200
Mexiko	69900	72800	97400

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	86400	67400	87600
Im Januar bis März gingen nach:			
Schweiz	142800	33700	91800
Niederlande	83200	80000	131800
Kakaobutter	170700	118400	129000
Kakaopulver	15100	22300	12000
Im Januar bis März gingen nach:			
Niederlande	32200	31100	1700
Deutsch-Südwestafrika	8100	3000	100
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	48100	50800	57400
Im Januar bis März gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	45100	44700	34700
Niederlande	31800	46800	62300
Grossbritannien	7200	33400	1300
Schokolade	47500	27900	41600
Im Januar bis März empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	34300	6100	500
Grossbritannien	15200	15800	64100
Verein. Staaten von Amerika	9600	13300	7000
Belgien	4700	22500	12600

Digitized by Google

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Schokoladenersatzstoffe	400	1800	1200
Davon erhielten im Januar bis März:			
Oesterreich-Ungarn	500	2500	600
Russland	300	200	300
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	25900	18500	35800
Davon gingen im Januar bis März nach:			
Grossbritannien	30600	35500	73300
Belgien	6700	7800	2000
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	131900	98700	99700
Im Januar bis März gingen nach:			
Grossbritannien	74800	41800	53200
China	24800	17800	14500
Niederlande	20700	24000	16200
Dänemark	19700	23200	15200
Oesterreich-Ungarn	13300	31100	16200
Niederländ.-Indien usw.	13100	10500	15700
Verein. Staaten von Amerika	7200	10500	4200
Mandeln	2800	1200	4300
nach Grossbritannien	3900	1000	4800
nach Freihafen Hamburg	200	200	5200
Honig, auch künstlicher	20900	39700	57000
Im Januar bis März gingen nach:			
Frankreich	38800	100	200
Niederlande	1500	1600	1200
Freihafen Hamburg	500	50100	179100
Vanille	700	800	300
Es gingen im Januar bis März nach:			
Russland	1000	900	500
Oesterreich-Ungarn	400	500	200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	11600	8900	10800
Im Januar bis März erhielten:			
Belgien	4700	12800	1000
Freihafen Hamburg	1500	3500	4500
Schweiz	1400	2100	12100

Zuckermarkt.

Bericht vom 3. Juni 1905.

Die beiden letzten Wochen zeigten ganz entgegengesetzte Bilder. Während anfangs die Werte wieder etwas anzogen, nach dem gewaltigen Abklapp in der ersten Maihälfte, bröckelten die Preise in der zweiten Woche wieder ab, ohne indessen den Tiefstand vom 19. Mai zu erreichen. Das Anziehen der Preise war durch Liverpooler Raffinerie-Käufe verursacht worden, wozu allerhand umher schwirrende Gerüchte kommen, die aber selbst im Verein mit der nicht sicheren Meldung, dass die amerikanischen Vorräte niedriger seien, als man annahm, die Abbröckelung nicht verhindern konnten. Auch ist der Eindruck, den die um 20 Prozent grössere Rübenfläche hervorrief, zu tief gewesen, als dass die Haussiers weiter mit Erfolg wirtschaften könnten. Die allgemeine Teilnahme auf den Zuckermärkten gehört jetzt der neuen Ernte in Rüben- und Rohrzuckerländern, und nach allem, was als sicher gelten kann, sind die Aussichten überall gute. In deutschen Landen klagt man zwar etwas über Trockenheit, doch gilt der allgemeine Stand der Felder als durchaus befriedigend, teilweise, wie nördlich und westlich von Magdeburg, im Anhaltischen, bei Lüneburg, wird der Stand sogar als gut bezeichnet. Ausserdem füllt sich jetzt das Hamburger Lager, auch ein Grund, der abwärts drückt. Bemerkenswert ist der grosse Unterschied zwischen alter und neuer Ernte, etwa 3.65 Mk. am 2. Juni, und trotz dieses Unterschiedes, der sich besonders im August gegen den Oktober fühlbar machen wird, sind in der letzten Wochen viele Maiverbindlichkeiten auf den August übertragen. Ernsten Zuckerleuten ist es unklar, was die Spekulation im August mit diesem Zucker will, wo die billige neue Ernte vor der Tür steht.

Das tatsächliche Geschäft war sehr gering, ein Zeichen, dass die Verhältnisse noch nicht geklärt sind, und dass die eigentlichen Braucher mit gutem Grund noch abwarten. Das zeigt sich besonders auf dem uns angehenden Raffinadenmarkt, wo nur das allernötigste, eine ganz kleine Menge, in den Bedarf ging. Die Kundschaft ist durch die Machinationen der Treiben und das Hin und Her der Preise misstrauisch geworden und geht nur sehr vorsichtig an den Einkauf heran, was unter den herrschenden Verhältnissen durchaus gerechtfertigt ist, denn die Baissers sind heute am Ruder und haben noch lange nicht ausgerudert. Wesentliche Unterstützung findet die abwärts gehende Bewegung neben den Ernteaussichten auch in dem kleineren Verbrauch, der die Erwartungen am meisten getäuscht hat. Die Aufnahme in den Verbrauch betrug September/April an Tonnen Rohwert in den vier Hauptländern Europas:

	1904/05	1903/04
Deutschland	629 059	746 936
Oesterreich-Ungarn	287 500	334 400
Grossbritannien	817 050	961 550
Frankreich	413 400	543 450

Die Stimmung ist heute als ruhig zu bezeichnen, und scheinbar wird sie auch anhalten, denn die Baisse zeitigt coram publico selten Aufregungen. Die Magdeburger Notierungen stellten sich am 2. Juni

für	auf
Gemahlenen Melis	21.62½—21.75 Mk.
Kristallzucker	22.25 —22.37½ »
Gemahlene Raffinade	23.75 Mk.

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. Juni 1905.

Der allgemeine Stand hat sich seit unserm letzten Bericht nicht geändert. Zu sagen wäre, dass in London, Le Havre und Hamburg die Zufuhrzahlen seit Jahresanfang kleinere Mengen zeigen, dem aber auch ein kleinerer Verbrauch gegenüber steht, besonders in den Vereinigten Staaten und England. Ausserdem sind für den anziehenden Bedarf die greifbaren Vorräte leicht zu haben, zumal die neuen Ankünfte die allgemeine Erwartung und Aufmerksamkeit auf sich lenken. Die Stimmung ist ruhig, eher flau.

Der Ausfall in den Hamburger Zufuhren kommt fast ganz auf westindische Häfen einschliesslich der über Colòn verladenen Kakaos.

Die Ankünfte in Hamburg in der zweiten Maihälfte und die monatlichen Zufuhren der letzten zwölf Monate zeigen folgende Zahlen:


Digitized by Google

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 16.—31. Mai 1905.

Westindien	6715	Sack
Lissabon	3655	»
Le Hâvre	3590	»
Bremen	1764	»
Westküste Südamerika	1750	»
Amsterdam	1336	»
Westküste Afrika	943	»
London	433	»
Southampton	272	»
Liverpool	246	»
Manaos	203	»
Colombo	181	»
Bordeaux	114	»
New-York	72	»
Rotterdam	42	»
Antwerpen	10	»
Zusammen	21326	Sack.
gegen 1904	39739	»

Im **Hamburger Hafen** kamen in den letzten 12 Monaten an:

	Juni	37048	Sack
	Juli	66179	»
	August	77217	»
	September	53836	»
	Oktober	50885	»
	November	37612	»
	Dezember	58155	»
1905	Januar	56393	»
	Februar	50765	»
	März	59868	»
	April	41177	»
	Mai	32644	»
in d. letzten 12 Monaten zus.		621779	Sack
seit dem 1. Januar 1905		240877	»
gegen 1904		264204	»

Wir lassen die Einzelberichte folgen:

Bahia-Kakao. Im Bahiabezirk ist die Johannisernte jetzt beendet, in den nächsten Monaten werden in den Empfangshäfen die Mengen der neuen Ernte angebracht werden. Die Gesamternte wird verschieden beurteilt. Die einen sagen, die Aussichten seien nicht günstig, dagegen hören wir andererseits, dass für 1905 die gleichen Mengen wie 1904 erwartet werden. Allerdings werden sich die Ankünfte etwas länger hinziehen; man erwartet August bis Oktober reichliche Zufuhren.

Angebote waren mit 49/3 bis 49/6 s im Markt, für spätere Abladung, für prompte Abladungen sahen wir Offerten, die ziemlich darunter, bei 48 bis 48/6 s standen. Die Lage ist ruhig.

Thomé-Kakao. Am 24. Mai lieferte der D. »Benguella« 3723 Sack in Lissabon ab, womit sich die Maizufuhren auf 14 613 Sack stellen gegen 21 316 Sack im Mai 1904. Im Mai hatte man 15 000 Sack erwartet; diese Zahl wird auch nahezu erreicht. Der Juni soll den Maiausfall wieder einholen, man spricht von etwa 25 bis 30 000 Sack Zufuhren.

Im Lissaboner Zollhause lagen am 25. Mai 51 750 Sack. Die Ernteaussichten werden günstig beurteilt; Preise standen auf sofortige Abladung

für fein auf 51—51½ Mk. } cif Hamburg.
» mittel » 46½ Mk. }

Guayaquil-Kakao. Aus London werden festere Preise mit steigender Neigung gemeldet, während in Hamburg in der letzten Woche das Geschäft in Guayaquils lustlos war, es war mehr Angebot als Nachfrage zu spüren. In London wurden 300 Sack Arriba zu 75 s verkauft.

Aus Guayaquil selbst lag im Augenblick nichts vor, nur wurde gemeldet, dass drüben die Preise unruhig standen und dass die Guayaquilhäuser noch aus 1904 her gefüllte Lagerhäuser haben; der Verkauf dieser Vorräte stösst auf Schwierigkeiten, da — abgesehen von den Blankoeindeckungen, die sehr viel bei den heutigen hohen Preisen in Guayaquil bestimmen — der Verbrauch den Preisen nicht folgen will, sondern mit einem Nachlass rechnet.

Die Zufuhren in Le Havre übertrafen die ganz geringen Ablieferungen und brachten den Bestand dort auf 3772 Sack; in London lagen Ende Mai 10197 gegen 7016 Sack 1904. In Southampton kamen in der zweiten Maihälfte 10 414 Sack Guayaquils an, ein Quantum, das sicherlich auf die europäische Preisbildung dieser Sorte Einfluss übt.

Venezuela-Kakao. Aus La Guaira werden gute Aussichten gemeldet. Der April brachte belangreiche Ankünfte, für den Mai erwartete man kleinere Zahlen, wie es in der Regel zu sein pflegt; Juni und Juli sollen wieder bedeutendere Mengen anbringen. Demnach scheint auch Venezuela im laufenden Jahre seine Schuldigkeit als Kakao lieferndes Land zu tun, denn aus Puerto Cabello hörten wir bereits, dass gute Aussichten vorherrschen, in Carupano wird ebenfalls mit einer Durchschnittsernte gerechnet.

Surinam-Kakao. Die Kakaoausfuhr

betrug 1904:	854034	kg
gegen 1903:	2208547	»
1902:	2355182	»
1901:	3163486	»

Aus Paramaribo wird uns zu diesen sehr bedenklichen Ergebnissen geschrieben, dass die Kakaokultur Surinams geradezu vernichtet ist. Die Hexenbesen-(Krülloten-) Plage, die Ende 1904 verschwunden zu sein schien, ist Anfang 1905 mit verdoppelter Heftigkeit wieder aufgetreten, und wenn trotzdem auf vielen Plantagen die Felder gut im Blatt stehen, so fehlt die Hauptsache: die Bäume haben keine Früchte. Es werden bedeutende Anstrengungen gemacht, um mit allen möglichen Mitteln das Uebel zu bekämpfen, doch hat bisher nichts Erfolg gehabt.

Samaná-Sanchez-Kakao. In der zweiten Maihälfte erschienen, wie schon in Heft 242 gemeldet, grössere Mengen in Le Havre und Hamburg, wodurch die Preise gedrückt und flau wurden.

Aus Sanchez hören wir, dass sich dort der Kakaobau weiter und weiter ausdehnt; geeignetes Land ist von der Regierung fast kostenlos zu haben und in Fülle vorhanden. Geklagt wird über die geringe Sorgfalt der Pflanzer, die meist nur 100 bis 1000 Bäume ihr Eigen nennen. Grössere Anlagen gibt es nur wenige. Daher kommt es auch, dass die einzelnen Partien meist nur klein sind und sehr verschieden fallen. Jeder kleine Pflanzer hat seine eigene Art und Weise, den Kakao aufzubereiten und zu trocknen. Unser Gewährsmann glaubt, dass die Kakaobauern des Sanchez-Bezirkes bei grösserer Sorgfalt auch bessere, wertvollere Erzeugnisse erzielen würden, zumal die Samaná-Sorten in Hamburg, wie in Le Havre und New-York gut eingeführt sind und gern gekauft werden. Einzelne Partien fallen sogar sehr gut aus und haben den älteren Kakaoländern schon oft den Preis verdorben.

Trinidad-Kakao. Auf den Pflanzungen gab es vom 5. bis 19. Mai viel Regen, was zwar die Aufbereitung der Bohnen verzögerte, aber den am Baume sitzenden Früchten gut tat. Die Ankünfte von den Pflanzungen sind befriedigend, doch sollen die Zu-


Digitized by Google

fuhren bald aufhören, was noch abzuwarten bleibt. In der ersten Maihälfte wurden 11570 Sack verladen. Die Notierungen in Port of Spain sind unverändert, doch ist die Stimmung fester, und die Preise möchten anziehen, tun es aber nicht. Seit dem 1. Januar sind verladen worden 1905: 91596 Sack gegen 1904: 144538 Sack; dabei bleibt immer zu bedenken, dass 1904 bisher in vielen Kakaoländern ein Unikum war, dessen Mengen so leicht nicht wieder erreicht werden dürften. Wenn trotzdem der Bedarf weiter steigt, so sind neben diesen alten Gebieten viele junge auf dem Plan erschienen, die noch lange nicht die Grenze ihrer Leistungsfähigkeit erreicht haben und auf dem Markte gern gekauft werden. Auf den europäischen Märkten waren Trinidads, besonders Lokoware, preiswert zu haben.

In London zahlte man für mittel bis gute 56 bis 58 s, für fein 62 s auf der Auktion vom 30. Mai. Seitdem wurden noch 300 Sack gut zu 57 s verkauft. Auch Angebote für Abladung neuer Ernte waren im Markt, die teilweise ziemlich auseinander gingen.

Die europäischen Bestände betrugen Ende Mai 53569 Sack.

Ceylon-Kakao. Die Londoner Bestände lichteten sich etwas, da in den letzten 14 Tagen grössere Ablieferungen ans Ausland und besonders an den englischen Verbrauch erfolgten, denen die Zufuhren nicht gewachsen waren. Die Bestandzahlen wiesen am 13. Mai 18 944 Sack und am 27. Mai dagegen 16569 Sack auf, immerhin noch eine stattliche Menge.

Am 30. Mai wurden auf der Londoner Auktion von den angebotenen 1176 Sack über die Hälfte mit 609 Sack verkauft, und zwar

ordinär bis gutmittel bei 51 bis $57^1/_2$ s,
gute Partien » 60 s,
Eingeborenensorten » 47 bis 49 s.

Grenada-Kakao. In London kamen letzte Woche 2970 Sack an, sodass die nächsten Wochen wohl wieder stärkere Angebote bringen werden. Auf der Auktion am 30. Mai brachten 151 Sack, fair bis fein, 52 bis 54 s. Unter der Hand wurden noch 150 Sack kuranter Sorte bei $51^1/_2$ s als verkauft gemeldet. Die gezahlten Preise entsprachen für diese Umsätze noch den Forderungen.

Die Londoner Vorräte stellten sich am 27. Mai auf 13708 Sack, dürften indessen heute höher sein angesichts der ziemlichen Zufuhren. Vom 4. bis 18. Mai wurden von Grenada nur verladen 578 Sack nach Europa und 642 Sack nach New-York. Seit dem 1. Januar sind verladen

1905: 37821 Sack
1904: 45890 »
1903: 35011 »

Zur Auktion am 6. Juni kommen, soweit heute ersichtlich, 1946 Sack, schon eine Folge der starken Ankünfte und vielleicht eine Aussicht auf nachgiebige Preise.

Lagos-Kakao. Der Kakaoanbau in Lagos und Nigeria (englische Kolonie) macht erfreuliche Fortschritte. Es wurde an Kakao ausgeführt in lbs:

	Lagos	Süd-Nigeria
1904:	821 732 lbs	366 726 lbs
1903:	341 461 »	288 614 »

Auch im laufenden Jahre rechnet man darauf, dass der nur von Eingeborenen betriebene Kakaoanbau sich weiter ausdehnt, vorausgesetzt, dass die europäischen Absatzverhältnisse für die afrikanischen Sorten unverändert bleiben. Die Kakaoaufkäufer zahlten in der letzten Erntezeit, von Oktober 1904 bis Februar 1905, in Lagos etwa $3^3/_4$ d fürs lb oder etwa 34 Pfg. fürs Pfund. Die Hälfte des Kakaos wurde nach England verladen, und zwar aus der Kolonie Lagos über den Platz gleichen Namens, aus Nigeria über mehrere Plätze. Die Regierung bemüht sich nach Kräften, ebenso wie in der Goldküstenkolonie, den Kakaoanbau zu fördern. — Auch in der französischen Kolonie Dahomey, die unter dem gleichen Himmelsstrich liegt, wird Kakao gebaut, doch sind die geernteten Mengen nicht nennenswert.

London. In der Berichtszeit fand nur am 30. Mai eine Auktion statt, auf der von 4472 Sack Angebot bei geringer Nachfrage nur 1856 Sack verkauft wurden zu ziemlich unveränderten Preisen. Ueber Ceylon, Grenada und Trinidad berichten wir besonders, andere Westindier gaben, soweit sie Käufer fanden, in ordinären Sorten etwas nach, während bessere Spielarten alte Preise erzielten. Fremde Sorten sind nach wie vor unverändert leblos, was angeboten war, wurde zurückgezogen.

Die Londoner Kakaozahlen stellen sich seit Jahresanfang bis zum 27. Mai 1905 (1904) wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:			
	64151 (101871),	66932 (62199),	48529 (70414) Sack
Fremde Sorten:			
	21435 (25123),	29141 (24343),	24086 (21290) »
	85586 (126994),	96073 (86542),	72615 (91704) Sack.

Die höheren Ablieferungszahlen entfallen halb auf den heimischen Verbrauch, an den in den letzten 14 Tagen hübsche Mengen abgeliefert wurden, und halb auf den Abzug von fremden Sorten nach auswärts.

Der Markt schliesst mit geringer Nachfrage und im allgemeinen mit unveränderten Preisen.

Zur Auktion sind für den 6. Juni angemeldet im ganzen 4327 Sack, darunter 1946 Sack Grenadas (siehe dort).

Liverpool. Es zeigte sich etwas Leben, doch sind die erzielten Umsätze nur ganz unbedeutend. Es gingen dorthin nur 10 Sack Jamaika.

In **Southampton** sind sehr starke Zufuhren angekommen, und zwar:

10 414 Sack Guayaquil,
2295 » Thomé,
1845 » Trinidad,
632 » Bahia,
267 » andere Westindier,

im ganzen 15 453 Sack, ein einflussreiches Quantum.

Nach **Bristol** gingen 379 Sack Jamaika und nach Goole 110 Sack ohne Herkunftsangabe.

Le Havre. Die Kakaozahlen für Mai d. J. sind folgende (in Sack):

	Einfuhren	Ablieferungen	Lagerbestände Ende Mai: 1905	1904
Para	2598	1680	10590	7403
Trinidad	8055	7110	38350	27536
Cote-Ferme	16150	14520	29346	27736
Bahia	694	1120	13270	14357
Haiti	1304	3150	9948	9771
Guayaquil	2881	875	3772	1213
Martinique	1198	1280	5128	3644
Andere Sorten	11403	8170	38564	42065
Mai 1905:	44283	37905	152968	138050[1])
Mai 1904:	53326	38640	138050	150477[1])
	— 9043	— 735	+ 14918	— 12427
5 Monate 1905	171953	156015		
1904	196432	179364		
	— 24479	— 23349		

Die statistische Lage bleibt weiter ungünstig, obwohl die letzten Monate mit ihren kleineren Zufuhren Gelegenheit boten, die Bestände mehr zu räumen.

1) Ende Mai 1904 bezüglich 1903.

Digitized by Google

Kakaoschalen. In London kommen am 6. Juni zur Auktion:

78 tons von Cadbury.

Ueber das Ergebnis werden wir im nächsten Heft berichten.

Kakaobutter.

Bericht vom 6. Juni 1905.

Die heutigen Auktionen in Amsterdam und London haben niedrigere Preise gebracht, als man hüben und drüben ausgerechnet hatte, obgleich die grosse Ruhe, die gänzlich fehlende Nachfrage und das immerhin respektable Quantum von 85 000 Kilo in London und 114 000 Kilo in Amsterdam, ein Zurückgehen der Preise an beiden Märkten erwarten liessen.

London meldet, dass die von der Marke Cadbury vorgebrachten 80 000 Kilo zu einem Preise von 12⅝—12½ d verkauft worden sind. Amsterdam meldet für die Marke Van Houten einen Durchschnittspreis von 64⅙ c. Die Marke Dejong ist mit 60½ c, die Marke Mignon mit 60⅙ c verkauft worden.

Die Londoner Preise stehen auf dem Märzpunkte; April und Mai hatten höhere Preise, nämlich 13¾—14 im April und 13⅝—13½ p lb im Mai. Bei Van Houten müssen wir 14 Monate zurückgehen, ehe wir einen niedrigeren Preis finden als den heute für den Juni stipulierten.

Und bei den Nebenmarken »Dejong« und »Mignon« müssen wir sogar 17 Monate zurückgehen, um einen 60 centspreis wieder zu finden. Seit Februar dieses Jahres sind die Preise stets über 62 cents gewesen.

Vielleicht bringen die heutigen niedrigen Preise Leben ins Geschäft und bringen die heute verkaufsbereiten freien Mengen in die Hände von freien Käufern; sie stehen so, dass alle die Konsumenten, die ihren Herbst- und Winterbedarf noch nicht geschlossen haben, einen günstigen Zeitpunkt vor sich haben.



Allerlei.

Wilde Ausstellungen: Es wurde uns ein Ausschnitt aus dem Berliner Tageblatt vom 1. Juni d. J. eingeschickt, folgenden Inhalts:

»Auch eine Ausstellung. Eine »Ausstellung gewerblicher Erzeugnisse« wurde gestern in Südende im Beisein der schwarzbefrackten Aussteller und unter gänzlicher Abwesenheit des für eine Ausstellung doch so wichtigen Publikums eröffnet. Die auf einem Bauplatz etablierte »Ausstellung« umfasst ca. 70 Fabrikate heterogenster Art; neben Gartenmöbeln zeigt ein Zahnkünstler aus Leipzig seine dauerhaften Zähne, Staubsauger wechseln ab mit Grammophonen, Wacholderbranntwein, Seifen, Uhrketten, Leitern, Pianinos, Schornsteinaufsätzen und Zuckerbretzeln. Von einer wirklichen, ernst zu nehmenden Gewerbeschau kann gar keine Rede sein.«

Da wir gerade bei dem Kapitel sind, wollen wir unsern Lesern auch einen Berliner Brief nicht vorenthalten, der uns über diese »Ausstellung« das folgende zu erzählen hat:

»Auf einem Bauplatze ist die »Ausstellung gewerblicher Erzeugnisse unter dem hohen Protektorat Sr. Durchlaucht des Prinzen Salm-Horstmar« etabliert. Der Prinz soll sogar schon einmal dagewesen sein! Glühender Sonnenbrand lagert über dem Zelte, tropische Hitze ist im Innern, so dass es wirklich kein Vergnügen ist, dort zu verweilen. Von vornherein muss ich sagen, dass mir eine »Berliner Weisse« von der ganzen Ausstellung am besten gefallen hat, sie schmeckte ausgezeichnet! 185 Aussteller sollen vorhanden sein. Schwer wird es, diese zusammenzufinden, mit einigem Raffinement mag es gelingen, da verschiedene Namen immer wiederkehren. Wenn zufällig jemand Postkarten von Podiebrad aus Paris zu verkaufen hat und dieser wird als Aussteller angegeben, oder die Büsten des Kaiserpaares werden als Dekorationsstücke hingestellt und Gladenbeck soll der Aussteller sein, so dürfte ein gelinder Zweifel berechtigt sein, ob dies wirklich der Fall ist. Bedauerlich ist auf jeden Fall, dass unsere braven Krieger in Afrika als Aushängeschild dienen müssen. Interessant wäre es, zu erfahren, wieviel die Krieger am Schluss der Ausstellung noch zuzahlen müssen, von einem Ueberschuss wird überhaupt keine Rede sein.

Der Besuch war lebhaft, im ganzen können es fünf Personen gewesen sein. Die »Steglitzer Stadtkapelle« in Fantasie-Uniform bemühte sich zwar mit anerkennenswertem Eifer, durch ihre Töne Menschen heranzulocken, aber es gelang ihr nicht. Am letzten Sonntag soll es lebhafter gewesen sein, die Würstchen-Verkäuferin erklärte mit Stolz, dass sie Sonntag Abend für 20 Mark »Jauersche« verkauft habe. Ein Karussell primitivster Art vertritt auf einem öden Rasenplatz den »Vergnügungspark«, die Aussteller schwitzen und langweilen sich, in der Zuckerbude von Rosenhagen ist die Schokolade von »schmelzender« Qualität, na und der Staub dazu, das muss ein Hochgenuss sein!

Das Komitee tagt ausserhalb der Ausstellung in der gegenüber liegenden Wirtschaft. Auf meine bescheidene Anfrage dort, ob noch Aussteller zugelassen würden, wurde mir erwidert, dass dies immer noch geschehen könne. Auf meine weitere Frage, ob man ev. auch Aussicht auf einen »Preis« habe, wurde mir bedeutet, dass ich mich dann sehr beeilen müsse, da die »Juri« in diesen Tagen zusammentrete, es genüge ja schliesslich, wenn ich nur etwas von meinem neuen Fabrikat (einen neuen ganz vorzüglichen Blutmilch-Kakao) zur Prüfung vorlege, die Ausstellung selbst könnte ja später fertiggestellt werden, aber fest angemeldet müsse ich sein. Man hat also grosse Aussichten, einen Preis wegzuschnappen.

Alles in allem ist die Ausstellung nicht ernst zu nehmen. Die Geschäftsleute aus den umliegenden Vororten haben ihre Waren ausgestellt, weil es ihnen anscheinend etwas neues war, sich auch mal an einer Ausstellung zu beteiligen. Irgend welche Vorteile werden in keinem Falle zu erzielen sein, im Gegenteil, der Verlust an Zeit und Geld wird ganz erheblich sein.«

Wie schon öfter, müssen wir auch hier wieder fragen, wie ist es nur möglich, in der Liste des sogenannten Ehrenkomitees so viele gutklingende, wohlbekannte Namen zu finden? Wir finden u. a.:

Dr. Adolf Baginsky, a. o. Professor a. d. Universität, Direktor des Kaiser-Friedrich-Krankenhauses, Berlin. Ehrenvorsitzender Oberbürgermeister Schustehrus. Bürgermeister a. D. Carl Buhrow, Amts- und Gemeindevorsteher, Steglitz. Dr. Freiherr von Canstein, Königl. Landesökonomierat, Hauptgeschäftsführer der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg. Freiherr von Cramm-Burgdorf, Wirkl. Geh. Rat und Gesandter, Exzellenz, Berlin. Pfarrer Hoffmann, Kreisschulinspektor, Vorsitzender des Imkereiverbandes der Provinz Brandenburg, Glindow. J. Landau, Chefredakteur des Berliner Börsen-Courier, Berlin. Frau Lina Morgenstern, geb. Bauer, Vorsitzende des Berliner Hausfrauen-Vereins,

Digitized by Google

Berlin. Dr. Oertel, Chefredakteur, Südende. Dr. Schwerin, Geheimer Sanitätsrat, Berlin. Dr. von Strauss & Torney, Senatspräsident im Reichsversicherungsamt, Berlin. Regierungsrat a. D. Arthur von Studnitz, Herausgeber der »Deutschen Warte«, Berlin. Graf von Westarp, Polizei-Präsident von Schöneberg. Bürgermeister Westphal, Gemeindevorsteher, Mariendorf. Fedor von Zobeltitz, Schriftsteller, Charlottenburg.

Die blaue Zuckerzeitung schreibt über die **Ergebnisse der Zuckersteuer im Rechnungsjahr 1904/05** folgendes: »Im »Zentralblatt für das Deutsche Reich« vom 21. April 1905 wird die Nachweisung der zur Anschreibung gelangenden Einnahmen (einschliesslich der gestundeten Beträge) an Zöllen und gemeinschaftlichen Verbrauchssteuern sowie anderer Einnahmen im Deutschen Reiche für die Zeit vom 1. April 1904 bis zum Schlusse des Monats März 1905, also für das Rechnungsjahr 1905, veröffentlicht. Danach gelangten aus der Zuckersteuer an Soll-Einnahme 126 087 211 Mk. zur Anschreibung und nach Abzug von Ausfuhrvergütungen in Höhe von 55 826 Mk. (Steuerrückvergütung von zuckerhaltigen Fabrikaten verbleibt dem Reich eine Reineinnahme von 126 031 385 Mk. Da der Voranschlag sich auf 115 322000 Mk. belief, so ist dieser um 10 709 385 Mk. überschritten worden. Dass nicht noch ein höherer Betrag erzielt wurde, ist lediglich auf den Umstand zurückzuführen, dass infolge der während der letzten Hälfte des Rechnungsjahres erfolgten Steigerung der Zuckerpreise die zur steueramtlichen Abfertigung gelangenden Zuckermengen erheblich nachgelassen haben. Ein noch günstigeres Aussehen erhalten die letztjährigen Einnahmen aus der Zuckersteuer, verglichen mit den Ergebnissen des Rechnungsjahres 1903/04. In diesem betrug die Reineinnahme 104 689 346 Mk., also 21 342 039 Mk. weniger als im Rechnungsjahre 1904/05. Waren die Einnahmen während der Kampagne 1903/04 die seither höchsten, so gilt dies auch für das abgelaufene Rechnungsjahr, das erste ganze Jahr unter dem Steuersatz von 14 Mk. Ihm zunächst kommt das Etatsjahr 1900/01 mit 123 451 000 Mk. Doch übertreffen die Einnahmen dieses Jahres die unter dem früheren Steuersatze erreichten durchschnittlichen Einnahmen bei weitem, da in 1900/01 das Kartell in Kraft trat und kurz vorher ausgedehnte Mehrversteuerungen stattfanden. Es kann daher dies Jahr auch nicht zu einem Vergleich mit dem Rechnungsjahr 1904/05 herangezogen werden, das mit seinen glänzenden Ergebnissen den schlagenden Beweis erbracht hat, wie der Reichsfiskus durch die Herabsetzung der Steuer in keiner Weise geschädigt worden ist, sondern mühelos ganz beträchtliche Vorteile erzielt hat. Um so dringender wird denn aber auch die Pflicht, die weitere Ermässigung der Zuckersteuer vorzunehmen.«

Besonders der letzte Satz ist beachtenswert. Es macht sich gerade in den Kreisen, die vordem über die Konvention Zeter und Mordio schrieen, ein Drängen geltend, die Wege, die die Brüsseler Vereinbarung wies, noch weiter auszubauen; dem durch die jüngste Hausse stark zurück geschrobenen Verbrauch soll geholfen werden durch weitere Herabsetzung der Verbrauchsabgaben. Hoffentlich spielt da eine neue Hausse nicht wieder den Störenfried.

Herr **Ferd. Zapfe, Königsee i. Thür.** schickt uns in den letzten Maitagen ein Rundschreiben vom 31. Dezember 1904, worin er uns mitteilt, dass er sein Oblatenfabrikationsgeschäft seinem Sohne Ernst Zapf übertragen habe, der es unter Uebernahme der Aktiven und Passiven unter der Firma **Ferd. Zapfe Sohn** weiterführen wird.

In den Schulen, auf den Behörden, in Zeitungen und im ganzen öffentlichen Leben schreibt man und wird gelehrt zu schreiben:

Schokolade	— nicht aber	Chocolade
	oder gar	Chokolade.
Kakao	— nicht aber	Cacao
	oder gar	Cakao,
Kuvertüre	— nicht aber	Couvertüre
	oder gar	Cuwertüre
	oder	Couwertüre,
Konfitüre	— nicht aber	Confitüre.

Richtig ist, zu schreiben: Biskuit, Kakes, Karamel, Zitronat, Sukkade, Mokka, Tee, Marzipan, Gelee, Dragee, Kokosnuss, Konfiserie, Konditor.

Schokolade-Streifenpackungen zeigt die **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann Akt.-Ges., Leipzig-R.,** in der heutigen Nummer an, worauf wir hiermit aufmerksam machen. Wer seine Streifenetiketten erneuern oder umändern will, wird gut tun, sich mit der Firma über Muster, Preise usw. in Verbindung zu setzen.

Die Dampfer der im Herbst dieses Jahres ins Leben tretenden **Frachtdampferlinie des Norddeutschen Lloyds Bremen—Australien** werden sowohl auf der Hin- wie auf der Rückreise die Haupthäfen **Javas** anlaufen. Damit wird eine direkte Verbindung ohne Umladung zwischen deutschen Häfen und Java hergestellt, die bisher gefehlt hat, und damit wird die Möglichkeit sehr wahrscheinlich, dass in Zukunft mancher Sack Javakakao nicht erst über Amsterdam, sondern ohne Zwischenplatz nach Bremen oder mit Leichter von da weiter nach Hamburg wandert, in den deutschen Verbrauch.

Schweiz. An Rohkakao wurden eingeführt:

	Januar	Februar
1904	397 000 kg	799 500 kg
1905	188 300 »	497 400 »
	— 108 700 kg	— 302 100 kg

Die Schokoladenausfuhr betrug:

	1904	1905	
Januar	391 300 kg	406 500 kg	+ 15 200 kg
Februar	414 600 »	544 200 »	+ 129 600 »

Das Schokoladengeschäft dehnt sich weiter, dagegen ist die Aufnahme von Rohkakao für die beiden ersten Monate des laufenden Jahres zurück.

Zum fünfzigjährigen Bestehen der auch in unseren Kreisen wohl bekannten **Teefirma Rex** in **Berlin** haben Frau Amalie Rex geb. Kahrwig und Frau Kommerzienrat Martha Fromberg geb. Rex eine Johann Ludwig Rex-Stiftung errichtet mit einem Kapital von 75000 Mk. und die Verwaltung einem Kuratorium unter der Aufsicht der Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin übertragen. Die Stiftung und ihre Satzungen haben kürzlich die Allerhöchste Genehmigung gefunden. Die Verfassung ist kurz folgende: Aus der Stiftung sollen hilfsbedürftige Waisen Berliner Kaufleute ohne Unterschied der Religion, in erster Linie von Angestellten der drei Firmen Rex (J. L. Rex, G. m. b. H., Louis Rex und Rex & Co.) unterstützt werden. Nach den üblichen Bestimmungen über Zusammensetzung und Ergänzung des Kuratoriums und mündelsichere Anlage der Gelder wird gesagt, dass die Unterstützungen einmalig oder zeitweise und widerrufbar gewährt werden sollen. Restbeträge sollen von fünf zu fünf Jahren verteilt werden. Die jährlichen Ausgaben dürfen das Kapital nicht angreifen. Solange die Stifter leben, muss ihre Zustimmung zu Aenderungen eingeholt werden.

Digitized by Google

Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf. Die Aktionäre haben auf der Generalversammlung in Hamburg am 26. April d. J. die vom Aufsichtsrat vorgeschlagene Dividende von 8 Proz. (wie im Vorjahr) genehmigt. Aus dem 1904er Geschäftsbericht teilen wir mit, dass der Vorstand das Automatengeschäft als recht günstig bezeichnet; auch die Erfolge der Wittenberger Schokoladenfabrik sind zufriedenstellend. Die Anlage war das ganze Jahr vollauf beschäftigt und hat ins neue Jahr noch eine Anzahl guter Aufträge mit hinüber genommen. Die Abschreibungen sind reichlich bemessen. Der Geschäftsgewinn sämtlicher Betriebe beträgt 868688.66 Mk., während sich die Betriebsunkosten auf 592002.20 Mk. stellten; der hiernach verbleibende gesamte Reingewinn von 276686.46 Mk. ist mit 180323.23 Mk. zu Abschreibungen, mit 80000 Mk. zur Dividende, mit 13387.60 Mk. zu Tantiemen verwandt worden. Neu vorgetragen wurden einschliesslich des letzten Vortrages 2576.83 Mk. Unter den Aktiven steht neben sieben anderen Betrieben mit zusammen etwa 475000 Mk. der Berliner mit 319767.58 Mk., der Düsseldorfer mit 100198.68 Mk., der Leipziger mit 102824.44 Mk., der Hamburger mit 142125 56 Mk., die Wittenberger Fabrik mit 952984.21 Mk. aufgeführt (diese mit 78075.83 Mk. Debitores einschliesslich). Ausserdem hat die Zentrale noch für 108603.94 Mk. ausstehende Forderungen, ferner auf Karten- und Warenapparatkonto einen Bestand von 163252.56 Mk., Depots, Kasse und Bankguthaben betragen 32572.96 Mk., einige kleinere Konten für Mobilien, Modelle und Patente (dieses nur 1 Mk.) umfassen im ganzen etwa 13000 Mk. Diesen Aktiven stehen gegenüber 1 Million Mk. Aktienkapital, 400000 Mk. Prioritäten, 165641.11 Mk. Reserven, 19088.50 Mk. Kautionen, 259690.68 Mk. Akzepte, 464268.38 Mk. Kreditores. Die Gesellschaft unterhält neben ihrer Zentrale Betriebe in Berlin, Hamburg, Leipzig, Düsseldorf, München, Dresden, Frankfurt a. M., Magdeburg, Hannover, Breslau, zuletzt als kleinsten Rostock (nach der Höhe der Summe geordnet, wie sie zu Buch stehen) und ausserdem noch die Wittenberger Fabrik.

Ratibor. Die Firma **Franz Sobtzick** ist nach dem Tode des Kgl. Kommerzienrats Franz Sobtzick in den Besitz seiner Witwe und seiner Kinder, dreier Söhne und einer Tochter, übergegangen. Die Zeichnung der Firma erfolgt fortab durch den ältesten Sohn, Herrn Franz Sobtzick, dem die Erben Vollmacht übertragen haben, in Gemeinschaft mit einem der drei neu bestellten Prokuristen, die schon seit langen Jahren in der Firma tätig sind, den Herren Disponent Hugo Froelich, Kassierer Bernhard Kublik, beide in Ratibor, und Vertreter August Grüner in Beuthen, O.-S. Diese drei Herren können die Firma auch zu je zweien gemeinschaftlich zeichnen. Die Leitung der seit 1882 bestehenden Filialfabrik in Breslau behält der langjährige Prokurist Herr Hugo Droth. Bemerkt wird noch, dass das seit 1828 bestehende Unternehmen mit allen Aktiven und Passiven und mit ungeschwächten Mitteln unter der gleichen Firma weiter geführt wird.

Das **»Biosonwerk Bensheim, G. m. b. H.«, Bensheim,** hat ein Verfahren zur Herstellung einer **Kakao-Eigelbkonserve** zum Patent angemeldet, wie wir in Heft 240, Seite 4612, meldeten. Das Verfahren besteht darin, dass Eigelb mit entöltem und möglichst wenig Asche enthaltendem Kakao vermischt wird, und dass diese Mischung alsdann in bekannter Weise getrocknet und pulverisiert wird. Die beiden Bestandteile müssen innig durchgeknetet werden und die so entstandene Paste ist in dünne Platten zu walzen und unter mittlerer Temperatur zu trocknen.

Die **Plantagen-Gesellschaft Clementina** in **Hamburg,** die zwei grosse Pflanzungen in Ecuador besitzt, schliesst das Geschäftsjahr 1904 mit einem sehr günstigen Ergebnis. Die Aktionäre erhalten 20 Proz. Dividende auf rund 1½ Millionen Mark Aktienkapital, und der Aufsichtsrat erhält für seine Bemühungen 26670.41 Mk. Die Rückstellungen betragen 50924.30 Mk., die Zuweisung an den gesetzlichen Reservefonds beläuft sich auf 17194.95 Mk. Die Gesamteinnahmen stellen sich auf 691647.42 Mk., wovon allein 666396.24 Mk. aus der 13782 span. Zentner ergebenden 1904er Kakaoernte gewonnen wurden. Die Gesellschaft ist mit den erzielten Preisen zufrieden, und über die kommende 1905er Ernte liegen günstige Nachrichten von dem Verwalter der Pflanzungen vor. Die Pflanzungen selbst sind in guter Beschaffenheit, wie der Vertrauensmann der Gesellschaft, Herr Konsul Hermann Möller in Guayaquil, berichtet: Die Ankünfte im ersten Vierteljahr 1905 sind nur gering, was aus der zweiten Hälfte 1904 herrschenden Trockenheit zu erklären ist. Darunter haben die Bäume selbst nicht gelitten, ein Beweis von der vorzüglichen Beschaffenheit des Bodens der Pflanzungen. Im zweiten Vierteljahr, April bis Juni, ist nach dem Urteil des Herrn Möller auf eine gute Haupternte zu rechnen. Diese Nachrichten decken sich mit dem, was man allgemein über die Guayaquil-Ankünfte des laufenden Jahres hört.

Halle a. S. Walter Horn hat die Konditorei Wuchererstr. 60 übernommen. (K.)

Eschweiler. Die Gesellschaft der Firma Joh. Oidtmann & Cie., Zuckerwarenfabrik, hat sich aufgelöst. Liquidator ist Michael Mandelartz in Eschweiler. (K.)

Leipzig-Gohlis. Die Firma Wilhelm Felsche, Schokoladenfabrik, hier, hat allen Arbeitern und Arbeiterinnen, die länger als zehn Jahre bei ihr beschäftigt sind, einen Sommerurlaub von einer Woche gewährt. (K.)

Dresden. Die Prokura des Carl Eglin für die Firma Hartwig & Vogel, Schokoladenfabrik, hier, ist erloschen. Dem Kaufmann Carl Richard Walter Vogel wurde Gesamtprokura erteilt. (K.)

Innsbruck (Tirol). Die Zuckerwaren-, Schokolade- und Likörhandlung der Firma Val. Riggenmann ist in den Besitz von Heinrich Sternfeld übergegangen. (K.)

Speyer b. Ludwigshafen a. Rh. Die Firma Emil Ruckgaber, Schokoladen- und Bonbonsfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Cöln a. Rh. Die Gesellschaft der Firma Wilhelm Esser Nachfolger, Konditorei, G. m. b. H., hat sich aufgelöst. Liquidator ist Rudolf Riese in Cöln. (K.)

Blasewitz b. Dresden. Die Firma Köhler & Zimmermann, Handel mit Kaffee, Tee, Zucker und Kakao, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Halle a. S. Den Kaufleuten Paul Sipp und August Franke wurde für die Firma David Söhne, Schokoladenfabrik, hier, Einzelprokura erteilt. (K.)

Berlin. Auguste Pohl, Berliner Bonbon- und Schokoladenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Dresden-Löbtau. J. M. Lehmann, Maschinenfabrik in Dresden-Löbtau: Dem Kaufmann Franz Bernhard Lehmann wurde Gesamtprokura erteilt. (K.)

Digitized by Google

Frankenthal (Pfalz). Konrad Löhr eröffnete Wormserstr. 34 eine Konditorei. (K.)

Eschweiler. Die Firma Franz Bohr, Rheinische Dampf- und Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Genthin. Emil Büttner und Rudolf Stentzler wurde für die Firma Zuckerraffinerie Genthin A.-G. Gesamtprokura erteilt. (K.)

Chemnitz. Die Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung W. Vetter ist in den Besitz von Carl Paul Gruhner übergegangen. (K.)

Wildungen (Waldeck). Georg Bachmann eröffnete Brunnenallee eine Konditorei mit Café. (K.)

Stettin. G. Nitz eröffnete Arndtstr. 36 eine Konditorei mit Café.

Handelsregister.

Eintragungen.

Kempten, Schwaben. Nestlés Kindermehl, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Berlin, Zweigniederlassung in Hegge:

Dem Kaufmann Heinrich Werder in Berlin ist Prokura erteilt. 17. 4. 05.

München. Münchner Zuckerwarenfabrik Schultheiss & Fischer. Sitz: München. Offene Handelsgesellschaft aufgelöst. Nunmehriger Inhaber: Kaufmann Franz Xaver Hiebeler in München. Forderungen und Verbindlichkeiten sind nicht übernommen. 4. 5. 05.

Aachen. »Kaiser Automat Gesellschaft mit beschränkter Haftung« zu Aachen:

Nach der im Gesellschaftsvertrage vom 31. Januar 1905 getroffenen Bestimmung der Gesellschafter ist das Stammkapital um 5000 Mk. erhöht worden und beträgt 50000 Mk. 6. 5. 05.

Ludwigshafen, Rhein. Frankenthaler Zuckerwarenfabrik Johannes Buss mit Sitz in Frankenthal. Inhaber: Johannes Buss, Kaufmann ebenda. 8. 5. 05.

Frankfurt a. M. Frankfurter Zuckerwarenfabrik Weppler & Co. Kommanditgesellschaft. Ein Kommanditist ist ausgeschieden. Die Einzelprokura des Kaufmanns Karl Kasper zu Frankfurt a. M. ist erloschen. 9. 5. 05.

Cassel. Casseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Cie., Aktiengesellschaft, Cassel: Karl Eisele ist aus dem Vorstand ausgeschieden. 16. 5. 05.

Mülhausen, Els. Schweizer Chocoladenhaus Karl Unglenk in Mülhausen. Inhaber der Firma ist jetzt der Kaufmann Richard Schädle in Konstanz; die Aktiven und Passiven sind von demselben nicht übernommen. 25. 5. 05.

Hamburg. Fr. David Söhne Zweigniederlassung Hamburg. Diese Zweigniederlassung der Firma Fr. David Söhne zu Halle ist aufgehoben und die Firma erloschen. 24. 5. 05.

Dresden. Automat-Aktiengesellschaft in Dresden mit Zweigniederlassungen in anderen Städten: Die Generalversammlung der Aktionäre vom 28. April 1905 hat Erhöhung des Grundkapitals auf 800000 (achthundert Tausend) Mark beschlossen durch Ausgabe von 300 Stück Aktien auf den Inhaber im Nennwerte von je 1000 Mk. Die Ausgabe erfolgt zum Kurse von 114 Prozent. 20. 5. 05.

München. Hartwig & Vogel. Zweigniederlassung: München; Hauptniederlassung: Dresden. Gesamtprokura des Karl Eglin gelöscht. Neubestellter Prokurist: Karl Richard Walter Vogel in Dresden, Gesamtprokura mit einem anderen Prokuristen. 27.5.05.

Bremen, Cassel, Hannover, Plauen i. V. Hartwig & Vogel in Dresden mit Zweigniederlassung in obigen Städten: Die Gesamtprokura des Johann Oswald Giesel, Adolf Hermann Rabe und Carl Eglin ist erloschen. Die Zweigniederlassungen heissen künftig Filialen. 2. 6. 05.

Hamburg. Hamburger Marzipanfabrik, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Der Gesellschaftsvertrag ist am 25. Mai 1905 abgeschlossen.

Sitz der Gesellschaft: Hamburg.

Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung und Verkauf von Marzipan und Verkauf der dazu gehörenden Rohprodukte.

Stammkapital: 40000 Mk.

Geschäftsführer: Walther Johann Rudolph Clement zu Hamburg und Johannes Herrmann Rudolph Meyer zu Altona, Kaufleute; jeder ist zur Vertretung der Gesellschaft berechtigt.

Als nicht eingetragen wird bekannt gemacht: Oeffentliche Bekanntmachungen der Gesellschaft werden von den Geschäftsführern durch einmaliges Einrücken in die Hamburger Nachrichten erlassen. 1. 6. 05.

Patente.

Anmeldungen.

2 b. St. 8655. Vorrichtung zum Abteilen teigartiger Stoffe in Messkammern von Schleudermaschinen. Dr. Willi Steinbrecher, Berlin, Brückenallee 20. 8. 8. 03.

53 l. W. 21 621. Stetig wirkende Karamelkochvorrichtung. Fa. Otto Wilhelm, Stralsund. 29. 12. 03.

2 a. G. 19 436. Maschine zum Backen von Waffeln und ähnlichem Gebäck. Carl Grau, Glauchau i. S. 22. 1. 04.

2 c. B. 39 410. Verfahren zur Herstellung einer kohlenhydratarmen Backware. Dr. Peter Bergell, Berlin, Hannoverschestr. 13. 8. 3. 05.

2 b. R. 20 425. Semmelbrett. Friedrich Rauch, Lübeck, Schwartauer Allee 16 a. 25. 11. 04.

Erteilungen.

2 b. 161 792. Misch- und Knetvorrichtung für mehl- und teigartige Stoffe oder dergl. mit durch Kurbeln in Schwingung versetzten Knet- und Mischarmen. Carl Laurick, Berlin, Pfalzburgerstr. 83. 10. 7. 04.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2 a. 251 254. Abfallfang- und Backrinnen an Waffel-, Oblaten- u. dgl. Backzangen. Richard Lehmann, Dresden, Zwickauerstr. 43. 9. 2. 05. L. 13835.

30 h. 250 367. Hustenbonbons mit aufgepresster Schrift. Frankenthaler Zuckerwarenfabrik Veil & Wankmüller, Frankenthal, Pfalz. 1. 3. 05. F. 12234.

Verlängerungen.

81 c. 176 805. Schutzhülle aus Stanniol usw. Maggi G. m. b. H., Berlin. 12. 5. 02. M. 13270. 10. 5. 05.

Teehandel Russlands im Jahre 1903. Im Jahre 1903 behauptete der Weg über die chinesische und die sibirische Bahn seine Bedeutung für den Teeimport. Die hohe Zolldifferenz zugunsten des über Land eingeführten Tees, die Sorge der Eisenbahnbehörden für pünktliche Beförderung und sorgfältige Behandlung der Ware, die Möglichkeit, den Tee an verschiedenen Zollämtern zu verzollen und lagern zu lassen, trugen dazu bei, den Landweg bei den Importeuren beliebt zu machen. Der auf dem Landwege angebrachte Tee stellte sich dadurch billiger und gewährte den Händlern einen Nutzen, den sie in den Jahren 1901 und 1902 bei den niedrigeren, in ihren Preisen sehr gedrückten Sorten kaum erzielt hatten.

In Russland macht sich seit einiger Zeit eine erhöhte Nachfrage nach indischem Tee bemerkbar. Der indische gehaltreichere Tee wird vielfach mit


Digitized by Google

chinesischem gemischt, doch dürfte die Nachfrage wieder nachlassen, nachdem im Herbst 1903 der Zoll für den zur See eingeführten Ceylon-Tee um 3³/₄ Kop. pro russisches Pfund erhöht worden ist.

An Ziegeltee waren vom Jahre 1902 so grosse Vorräte vorhanden, dass der Markt sehr gedrückt wurde.

Das Geschäft mit Grüntee, welcher besonders in Zentralasien verlangt wird, verlief wenig befriedigend. Die Preise der niedrigeren Sorten wurden durch die grossen Vorräte sehr gedrückt, die höheren Sorten mussten bereits in China so hoch bezahlt werden, dass ein Verdienst nicht erzielt werden konnte.

I. Menge des nach Russland eingeführten Tees nach Lage der Zollämter, wo er zur Verzollung gelangte:

	Pud 1902	Pud 1903
1. Im europäischen Russland:		
Blättertee	1 444 206	1 433 530
Ziegeltee	13	1
Plietentee	1 665	2 263
2. In Kaukasien:		
Schwarzer (Blätter-) Tee	5 342	4 993
Grüner Tee	38 078	6 044
Ziegeltee	230	—
3. An der mittelasiatischen Grenze:		
Schwarzer (Blätter-) Tee	1 384	6 569
Grüner Tee	168 238	247 849
Ziegeltee	37 194	—
4. An der russisch-chinesischen Grenze:		
Schwarzer (Blätter-) Tee	3 381	5 102
Ziegeltee	2 591	2 665
5. In Sibirien:		
Schwarzer (Blätter-) Tee	339 862	302 093
Ziegeltee	2 299 978	1 494 674
Plietentee	35 639	25 563
6. Insgesamt:		
Schwarzer (Blätter-) Tee	1 784 175	1 752 287
Ziegeltee	2 340 096	1 504 824
Plietentee	37 304	27 826
Grüner Tee	206 316	253 893

II. Menge und Wert der auf den Markt des europäischen Russlands aus den dortigen Zollämtern gebrachten Tees (aller Art ausser Ziegeltee):

1902	1903	1902	1903
Tausend Pud		Tausend Rubel	
1451	1440	26 126	25 919.

III. Menge des in den verschiedenen Zollämtern des europäischen Russlands dem freien Verkehr übergebenen Tees (aller Art ausser Ziegeltee):

	1902	1903
	Tausend Pud	
Moskau	1014	1037
St. Petersburg Hafen	50	47
» Stadt	8	13
Odessa	353	320
Andere Orte	26	23
Insgesamt	1451	1440.

(Nach einem Berichte des Kaiserl. Konsulats in Moskau.)

Grosseinkaufs-Gesellschaft Deutscher Konsumvereine m. b. H., Hamburg. Der Geschäftsbericht für 1904, der elfte bisher, weiss viel günstiges über das abgelaufene wie das begonnene Geschäftsjahr zu berichten. Die Zahl der Gesellschafter stieg von 265 auf 348, die der kaufenden Vereine von 1301 auf 1366. Der gesamte Umsatz stellte sich 1904 auf

33 929 405.66 Mk. gegen
26 445 88?.54 » in 1903,
21 568 549.31 » in 1902,
15 137 761.46 » in 1901 und
7 956 334.57 » in 1900.

Am 1. September 1904 konnte bei Erfurt ein sechstes Lager errichtet werden, womit jetzt jede der geographischen sechs Abteilungen nicht nur einen reisenden Vertreter, sondern auch ein Lager hat. Diese sind in Ilvertsgehofen-Erfurt, Berlin, Chemnitz (Sa.), Düsseldorf, Mannheim und in Hamburg, wo zugleich die Zentrale ihren Sitz hat. Die Hamburger Kaffeerösterei versandte 1904: 782756 kg Röstkaffee in 8¹/₂ Monaten gegen 341025 kg in 1903, sie zählt etwa 500 Vereine als ständige Abnehmer. Die geplante Errichtung einer Seifenfabrik in Aken a. E. hat mit vielen Schwierigkeiten zu kämpfen, worüber in der Generalversammlung ausführlich berichtet wird. Der Umsatz stellte sich in den uns besonders angehenden Waren, wie folgt:

Mandeln	1374	Sack
Rohkaffee	13237	»
Röstkaffee	861286	kg
Tee	13800	»
Kakao, Schokolade, Biskuits	264431	»
Zichorien, Kaffeeersatzstoffe, geröstetes Getreide	1533840	»
Sirup, Saft, Honig, Kunsthonig	723780	»
Teigwaren	480700	»
Zucker	10537200	»

Von genossenschaftlichen Verbänden des In- und Auslandes wurden für über 639650 Mk. gegen nur 407900 Mk. in 1903 Waren bezogen. Auch die Einkaufsvereinigungen der Konsumvereine unter sich breiteten sich weiter aus. — Die diesjährige Generalversammlung wird am 22. und 23. Juni in Stuttgart stattfinden.



C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.



Digitized by Google

Gesucht

für eine grössere Kakao- und Schokoladen-Fabrik am Niederrhein ein mit der Branche durchaus vertrauter, selbständig arbeitender

Korrespondent

bei gutem Gehalt. Möglichst baldiger Antritt erwünscht. Geeignete Bewerber wollen unter Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit Offerten unter Beifügung von Zeugnissen unter **M. W. 545** an den **Verlag des Gordian** gelangen lassen.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.

Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren	**Alle Kesselschmiedearbeiten**
Vakuum-Apparate	**Wasserreinigungen usw.**
Vakuum-Trockenschränke	**Hydraulische Pressen**
und Trocken-Apparate	**Hydraulische Presspumpen.**

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.

Demnächst zu errichtende kapitalkräftige Engros- und Versand-Firma ersucht **leistungsfähige** Fabriken um **Offerte** in garantiert reinen Kakaos und Schokoladen, Milch- und Dessert-Schokoladen, Pralinés, Bonbons usw. franko Leipzig oder Braunschweig, inkl., Kasse 2 %. Es wird nur auf Prima Fabrikate bei voraussichtlichem Massenbedarf reflektiert. Auch Angabe solider **Tee-Importhäuser** erwünscht. Gefl. Zuschriften unter **L. G. 7569** an **Rudolf Mosse, Leipzig,** erbeten.



Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.





Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Benthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 500 Kältemaschinen.

Digitized by Google



Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik

liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw.
nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System
auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse
über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz
in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.



Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1905. XI. Jahrgang. **Nr. 244.** Hamburg, 20. Juni 1905.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark** jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50 Pf.** für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

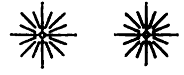
Société Françaiso J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

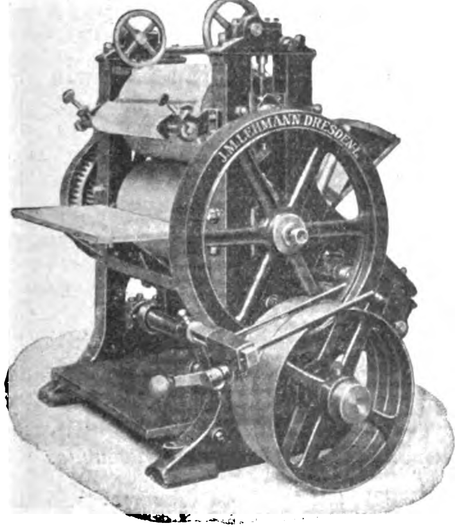
Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und



Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

———

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.



Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.


Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 244:

Ein Antrag Dr. Juckenacks.

In Dresden hat am 2. und 3. Juni die »freie Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker« ihre vierte Jahresversammlung abgehalten, der der Herausgeber des Gordian als Gast beiwohnen wollte. Er ist aber nur bis Berlin gekommen und hat — aus besonderen und wichtigen Gründen — am 1. Juni umkehren müssen, was er heute bedauert. Denn Herr Doktor Juckenack, der Vorsteher des Berliner Polizei-Laboratoriums, hat auf dieser Versammlung einen Vortrag gehalten, der unsere Industrie sehr nahe angeht und zu der sie und wir Stellung zu nehmen haben. Das soll ausführlich geschehen, wenn der Vortrag im Wortlaut vorliegt. Im Auszuge wird darüber folgendes mitgeteilt; wir zitieren nach der »Chemiker-Zeitung«:

»Dr. Juckenack hat 30 entölte Kakaoproben untersucht und dabei in Uebereinstimmung mit anderweitigen Untersuchungsergebnissen gefunden, dass in 80 Prozent der Proben über 25 Prozent Fett, in 15 Prozent über 20 bis 25 Prozent Fett und in 5 Prozent unter 20 Prozent Fett vorhanden waren. Sonach können 25—30 Prozent als normaler Fettgehalt des entölten Kakaos angesehen werden. Redner führt demgegenüber an, dass in neuerer Zeit unter der Anpreisung als besonders wertvolles Fabrikat ein Kakao mit 15 Prozent Fettgehalt in den Handel kommt. Die Herstellung eines derartig fettarmen Kakaos könne nur geschäftlichen Interessen dienen, denn während 100 Kilo Kakaobohnen 120 Mk. kosten, betrage der Preis für 100 Kilo Kakaobutter 221 Mk. Fettarmer Kakao sei aber nicht, wie behauptet, besser, sondern im Gegenteil geringwertiger als normale Ware. Soll nämlich die Entfettung bis zu einem Fettgehalte von 15—17 Prozent getrieben werden, so müsse das Kakaopulver einem Druck von 500 Atm. ausgesetzt werden. Die hierbei eintretende hohe Erwärmung habe aber eine Veränderung der Masse zur Folge, und ferner werde durch den stärkeren Fettentzug dem Kakao eine grössere Menge Aromasubstanzen entzogen. Stark entölter Kakao schmecke deshalb strohig. Hierzu kommt noch, dass ein fettreicher Kakao einen grösseren Nährwert besitzt als ein fettarmer. Das Verhältnis des Nährwertes von Kakao mit 15 und 30 Prozent Fettgehalt sei auf Kalorien umgerechnet 303 : 408. Redner hält deshalb die Forderung eines Mindestfettgehaltes für notwendig. Dass ein Bedürfnis für eine solche Grenzzahl vorhanden sei, gehe auch daraus hervor, dass das »Schweizerische Nahrungsmittelbuch« einen bestimmten Fettgehalt von entöltem Kakao verlangt, dass in Rumänien und Belgien bestimmte Grenzen dafür vorgeschrieben sind, und dass der Bund der Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler in dem herauszugebenden Nahrungsmittelbuch für den niedrigsten Fettgehalt des Kakaopulvers 20 Prozent als Grenzzahl angegeben hatte; diese sei allerdings wieder fallen gelassen worden. Er fasst seine Ausführungen in folgendem Leitsatze zusammen: Kakaopulver, welches weniger als 25 Prozent Fett enthält, kann nicht mehr als normale Handelsware angesehen werden. Dieser Leitsatz wird einstimmig zum Beschluss erhoben.«

* * *

Kurz wollen wir schon heute ein paar Worte dazu sagen:

Herr Dr. Juckenack zeigt sich hier nicht bloss als Chemiker, sondern zugleich als Nationalökonom, Physiologe, Gastronom und Kakaofabrikant. Das sind fünf Sättel, in denen er seiner Versammlung und zugleich der deutschen Kakaoindustrie die hohe Schule vorreitet; wir befürchten, er hat dabei zu viel gewagt. Wenn er 30 Proben ent-

ölten Kakaopulvers untersucht und dabei gefunden hat, dass 24 davon einen höheren Fettgehalt als 25 Prozent gehabt haben, so gibt ihm das Veranlassung, zu erklären, nur diese 24 wären normales Kakaopulver, die andern sechs aber wären nicht normales Kakaopulver. Darüber werden die sechs Fabrikanten mit Dank quittieren, denn sie rühmen wohl, jeder für sich, gerade die grössere Fettarmut in ihrem Kakaopulver und machen dadurch frei und öffentlich bekannt, dass ihr stärker entöltes Kakaopulver nicht verwechselt werden solle mit dem schwächer entölten, normalen, das zwischen 30—34 Prozent Fettgehalt hat. Aber in einigen Zeitungen stand sogar — allerdings in Tageszeitungen, deren Fachberichte oft falsch sind — Herr Dr. Juckenack hätte gefordert, es solle zum Beschluss erhoben werden, Kakaopulver, das weniger als 25 Prozent Fett enthält, solle als »verfälschte« Handelsware angesehen werden. Ehe wir hiergegen reden, müssen wir den Wortlaut des Vortrages gelesen haben. —

Juckenack als ›Nationalökonom‹ behauptet, die Herstellung eines derartig fettarmen Kakaos, also eines Kakaos, der unter 25 Prozent Fettgehalt hat, könne nur geschäftlichen Interessen dienen, denn 100 Kilo Kakaobohnen kosteten 120 Mark, während der Preis für 100 Kilo Kakaobutter 221 Mark sei. Aus diesem nationalökonomischen Sattel heben wir Herrn Dr. Juckenack mit einem einzigen Satze: Will er einmal einen Berliner oder Dresdner Kakaofabrikanten an den Zaum nehmen und uns vorführen, der für 100 Kilo seiner Kakaobohnen 120 Mark bezahlt und für seine Kakaobutter 221 Mark wieder bekommt? Hat Herr Dr. Juckenack, wenn er derartige Gegenüberstellungen (in der Oeffentlichkeit, als wissenschaftlicher Mann, vor wissenschaftlich gebildeten Kollegen wagt und vorträgt, es denn garnicht für nötig gehalten, sich mit den Verhältnissen besser vertraut zu machen? Weiss er denn nicht einmal, dass auf je 100 Kilo rohe Bohnen, die 120 Mark kosten, noch 35 Mark an Zoll, 2—3 Mark an Fracht und Spesen kommen, so dass einem Dresdner Fabrikanten die rohen Bohnen bis zur Fabrik und verzollt 157—158 Mk. kosten, wenn ihr Hamburger Marktpreis 120 Mk. gewesen ist? Und weiss Herr Dr. Juckenack als »Kakaofabrikant«, trotzdem er fachmännisch klingen sollende Urteile über 500 Atmosphären Druck und über »hohe Erwärmung« abgibt, nicht, dass sich durch Verlesen, Rösten, Schälen, Entstauben und Entkeimen, das Gewicht der rohen Bohnen, die für die Kakaobutter- und die Kakaopulverfabrikation verwendet werden sollen, um 15—25 Prozent verringert, ihr Geldwert also steigert, so dass der Fabrikant für den Hundertkilopreis von 157—159 Mk. nur 75—85 Kilo verwertbares Material erhält? Der richtige Kakaofabrikant, nicht der sich so zeigende Herr Dr. Juckenack, kommt dann, wenn er für 75 Kilo geröstetes und gereinigtes Rohmaterial 157 Mark bezahlen muss, auf einen Hundertkiloeinkaufspreis von (75 in 157) 201 Mk. für 100 Kilo. Zu diesem Betrage müssen die Fabrikationskosten und Handlungsunkosten hinzugerechnet werden. Die letzteren hat früher der Verband deutscher Schokoladefabrikanten mit 13 Prozent angegeben, die ersteren, die Fabrikationskosten, werden selbst in den grössten Betrieben zwischen 10 und 12 Mark für 100 Kilo betragen. Erst wenn alles dieses berücksichtigt worden ist, wäre es zulässig, eine Gegenüberstellung zwischen Einkaufswert und Verkaufserlös zu machen; aber das, was Herr Dr. Juckenack in jener Versammlung als Nationalökonom und Kakaofabrikant gegenüber stellt, das ist vollständig dilettantenhaft, fehlerhaft und wertlos. Zu bedauern ist dabei nur, dass solche Sätze nicht bloss in dem engen Raum derartiger Versammlungen ihre Geburts- und Sterbestunde haben, sondern dass sie nachher noch durch alle möglichen politischen Zeitungen und Generalanzeiger gejagt werden und Verwirrung in den Köpfen von Kleinhändlern nnd Konsumenten hervorrufen!

Was Herr Dr. Juckenack als Physiologe vorbringt, bedarf ebenfalls einer besseren Prüfung, als ihm anscheinend in der Dresdner Versammlung zuteil geworden ist. Auch das, was er als »Gastronom« behauptet, muss dann, wenn wir die Wort- und Satzfolge in Händen haben, geprüft werden. Ueber den Geschmack lässt sich nicht streiten.

Ich kenne Leute, tüchtige Leute, sogar Wissenschaftler, die sich nach ihrem ›eignen‹ Geschmack kleiden, die echtes Pilsener Bier von gewöhnlichem Lagerbier nicht unterscheiden können, die bei der dritten Beethovenschen Sinfonie, der ›Eroica‹, einschlafen, aber beim Gassenhauer ›im Grunewald ist Holzauktion« in seliges Entzücken geraten. Ich will mit niemand über den »Geschmack« streiten, und wenn Herr Doktor Juckenack sagt, ihm schmeckt ein fettreicher Kakao besser, so sage ich, er soll ihn Zeit seines Lebens weitertrinken. Aber wenn einer in einer Rolle des ›Gastronomen‹ ganz allgemein den Satz verkündet: ›Stark entölter Kakao schmeckt strohig‹ und wenn dieser eine, Doktor Juckenack heisst, dann darf man von ihm darüber Aufschluss fordern, ob er dieses Urteil auf wissenschaftlicher Basis gefunden hat Eine solche Basis liegt nicht vor, wenn er im Kleinhandel beliebige Proben, unbekannter Herkunft, aufkauft und dabei die fettarmen mit den fettreichen geschmacklich vergleicht. Eine wissenschaftliche Basis ist nur dann gegeben, wenn er sich von ein und derselben Fabrik, aus ein und demselben Rohmaterial, nach ein und demselben Verfahren hergestelltes Kakaopulver verschafft hätte, das bis auf 40, 35, 30, 25, 20, 15, 10 Prozent Fettgehalt entölt worden wäre. Vergleicht er diese, dann hat er ein Recht, ein Urteil, sein eigenes Urteil, seinen persönlichen Geschmack zu haben, zu behalten, aber er hat kein Recht, auf Grund seines persönlichen Geschmackes Beschlüsse zu formulieren und zur Annahme zu bringen.

Im Wortlaut werden wir aber wohl finden, ob Herr Doktor Juckenack sein gastronomisches Urteil nach dieser Anleitung gebildet hat oder nicht. Als Nationalökonom und Statistiker verweist Doktor Juckenack auf Rumänien, Belgien und die Schweiz, wo bestimmt worden sei, dass als Grenzzahl für den Fettgehalt im Kakaopulver 20 Prozent angegeben wäre. Das stimmt in dieser Allgemeinheit nicht mit den Tatsachen überein; Herr Doktor Juckenack berichtigt sich im offiziellen Wortlaut seines Vortrages hoffentlich noch, wenn er das gesagt haben sollte.

Die Schweiz besitzt ein sogenanntes Lebensmittelbuch, das der Verein Schweizer analytischer Chemiker hat drucken lassen, das also keinen anderen bindenden Wert hat, als das Buch bekommen wird, das Herr Doktor Kayser in Nürnberg unter der Firma ›Bund Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und Händler‹ eines Tages herausgeben wird. In diesem Buch steht der Satz: **2.** ›Entölter Kakao ist Kakaomasse, der durch Abpressen in der Wärme 20—35 Prozent Kakaobutter entzogen wurde.‹

Und ein anderer Satz lautet: **3.** ›**Löslicher**

Digitized by Google

Kakao«. »Die gerösteten Kakaobohnen werden einer Behandlung mit kohlensauren Alkalien (meist kohlensaures Kali) Ammoniak oder Dampfdruck ausgesetzt, wodurch das Zellgewebe aufgeschlossen und die Eiweisssubstanzen in eine lösliche Modifikation übergeführt werden. Die so behandelten Kakaobohnen werden hierauf getrocknet, zerkleinert, entfettet, pulverisiert.«

Dieses also ist die Vorschrift, nach der in der Schweiz »Löslicher Kakao« hergestellt werden soll. Man sieht, das in diesem Satze von einer Beschränkung des Fettgehaltes auf 20 Prozent gar keine Rede ist; es ist also unrichtig, wenn Herr Doktor Juckenack behauptet, dass die Schweiz bestimmte Grenzzahlen für Kakaopulver hätte.

Ueber Rumänien ist Herr Doktor Juckenack auch nicht gut unterrichtet. In Rumänien gestattet das Gesetz sogar den Verkauf eines Kakaos, der an gestossener Schale bis zu 15 Prozent enthält. Dass dann daneben die Vorschrift besteht, entfettetes Kakaopulver solle 22 Prozent Kakaobutter enthalten, ist erklärlich. Aber ausserdem steht im rumänischen Gesetz Titel XIII, Artikel 137 »Unter der Bezeichnung von löslichem Kakaopulver darf Pulver von gebranntem Kakao verkauft werden, welches höchstens 2 Prozent Kalium oder Natriumkarbonat enthält.« — Dass dieses »lösliche Kakaopulver« einen höheren Fettgehalt haben muss, der über 20 Prozent steht, steht nicht im Gesetz. — Belgien bestimmt im Gesetz laut Verordnung vom 4. Dezember 1894, dass unter der Bezeichnung »Kakao oder Kakaopulver« ein Produkt zu liefern sei, bei dem »das Verhältnis des Grundstoffes Kakaobutter nicht unter 20 Prozent herabgesetzt sei«. Aber, ein Satz weiter steht, dass Kakao, der eine andere Zubereitung erfahren hätte, eine Deklaration tragen müsse, aus der hervorgeht, wodurch er sich von dem gewöhnlichen unterscheide. Es kann also jeder Kakaofabrikant in Belgien einen fünf-, zehn-, fünfzehn und zwanzigprozentigen Kakao verkaufen, sich dieser hohen Entölung berühmen und die Fettarmut in grossen Lettern auf jede Büchse schreiben.

Und nun noch ein Wort über den Wert dieser Juckenackschen Hinweise auf die Schweiz, auf Belgien und Rumänien. In seiner Heimatstadt Berlin wird im Jahr mehr Kakaopulver fabriziert, als in den drei Ländern zusammen. Soll nun die grosse deutsche Kakaoindustrie sich etwa richten nach Anschauungen, Wünschen und Vorschriften, die in Ländern aufgekommen sind, die sich in der Kakaofabrikation garnicht mit der deutschen Industrie vergleichen lassen? Herr Doktor Juckenack wird das wohl nicht erwarten können; er führt diese drei Länder nur darum an, weil es zu seinem Thema passt. —

Damit wollen wir's heute ein Ende sein lassen; es ist schon mehr geworden, als es werden sollte. — Wenn der Wortlaut des Juckenackschen Vortrages vorliegt, wird noch einmal darauf zurückzukommen sein. R.

Amerika im Jahre 1904.

Wir hatten im letzten Jahre oft Gelegenheit, über den amerikanischen Zweig unserer Industrie zu sprechen; wir verweisen dabei auf die Hefte 211, 230 und 238. In diesem letzten Heft konnten wir drei der grössten Anlagen unsern Lesern im Bilde vorführen und noch eine kurze Schilderung über sie geben, um zu zeigen, in welcher Weise wir uns einen Teil der von uns geplanten Arbeit »100 Kakaojahre« denken.

Wir haben gerade mit unserer amerikanischen Schwester angefangen, obwohl sie als die jüngste eigentlich zuletzt kommen müsste. Das geschah, weil ihr Entwickelungsgang für die Industrien Europas viel Wissenswertes, viel Lehrreiches bietet, wie aufmerksame Beobachter der amerikanischen Kakaoindustrie ersehen haben werden.

Das Jahr 1904 hat die Entwickelung drüben wieder um ein bedeutendes Stück vorwärts gebracht, was uns Berichte unserer Gewährsleute einstimmig bestätigen. Aus allen Teilen des Landes hört man von Neubauten, Anbauten, Kapitalvergrösserungen, Neugründungen, Umwandlungen in Gesellschaften, die gemeinhin für kapitalkräftiger gelten als der einzelne. Selbst die auch drüben aufgetretene Zuckerhausse scheint diesen günstigen Aussichten wenig geschadet zu haben, die ihren besten Ausdruck im Frühjahr fanden in den Worten: »business is substantiel in volume with a healthy tone prevailing, and with the outlook for later business excellent«[1]). Ueber die Vorbereitungen zum Osterfest hiess es: »There are more instances where overtime work has become necessary than ever before at this season«. Dies glänzende Urteil hat inzwischen für 1905 eine Abschwächung erfahren, aber immerhin ist ersichtlich, dass die beste Stütze unserer und jeder Industrie, das amerikanische Volk, mehr und mehr an den braunen, den süssen Erzeugnissen unserer Industrie Gefallen findet und sie gern kauft. Die 1904er Steigerung beweist, dass immer breitere Schichten des Volkes für unsere Erzeugnisse gewonnen werden, dass das amerikanische Volk sie als Nahrungsmittel, nicht mehr als Genussmittel ansieht. Unter diesen Gesichtspunkten ist die Steigerung in der Aufnahme des Rohkakaos drüben mit erklärlich, die 1904 wieder mehr als fünf Millionen Kilogramm betragen hat. Diese Zunahme muss auf das untere Volk geschlagen werden, denn die »upper ten« können in einem Jahre nicht soviel mehr verzehren, sie hätten sich sonst den Magen überladen müssen; auch dürften diese längst ihre »Sättigungsmenge« erreicht und an der allgemeinen Zunahme keinen Teil mehr haben.

Die Vereinigten Staaten nahmen aus folgenden Kakaogebieten Rohkakao auf (in lbs):

Kalenderjahr:		1902	1903	1904
über europ. Häfen		7282985	9476874	11888684
Zentralamerika		52132	266235	1363938
Britisch Westindien		17485332	18750944	24122275
Anderes »		5529960	7663399	11367488
Brasilien		10510453	10561604	11254987
Uebrig. Südamerika		15804551	15710664	13625076
Ostindien		67486	78939	153839
Andere Länder		11646	10620	11775
im ganzen	lbs	56744545	62519279	73688062
oder in	kg	25535046	28133721	33159628
Zunahme in kg gegen d. Vorjahr			2598675	5025907
» » % » » »			10 %	18 %

Besonders auffällig ist die Zunahme der Verladungen über europäische Häfen; verständlich wird sie, wenn man neben diese Zahlen Berichte Lissaboner Kakaohäuser hält, die von starken amerikanischen Käufen zu erzählen wissen. Nach den Vereinigten Staaten gingen von afrikanischem Kakao (in allen Ländern englischer Zunge heisst der Thomé-Kakao kurzweg »African«)

1) Bestätigung findet dies Ausdehnungsbedürfnis auch durch den kürzlich erschienenen Jahresbericht der Gebr. Stollwerck, deren Umsatz drüben so zunimmt, auch im laufenden Jahre 1905, dass eine Vergrösserung der New-Yorker Fabrik für erforderlich gehalten wird.


Digitized by Google

1904:	51458 Sack von d. Gesamternte v.	342100 Sack,
1903:	31847 » » » »	» 367515 » ,
1902:	19390 » » » »	» 293650 » ,
1901:	14457 » » » »	» 276544 » .

Auch alle anderen Kakaogebiete zeigen höhere Zahlen, ausgenommen »übriges Südamerika«. Der Grund ist darin zu suchen, dass 1904 trotz der grösseren 1904er Ernte nur 48687 Sack Guayaquils in den Vereinigten Staaten gelandet wurden gegen 57244 und 37386 Sack in den beiden Vorjahren. Ausserordentlich stark sind ferner die Ankünfte aus Westindien. Aus dem britischen Teile fällt die Zunahme fast ganz auf Trinidad mit 82358 gelandeten Sack gegen nur 56343 und 37386 Sack in den beiden Vorjahren; auch Grenada hat mehr geliefert, während Jamaika zurückblieb. Noch grösser ist die Zunahme der Anlieferungen aus dem nicht-britischen Westindien, aus Kuba und der Dominikanischen Republik. Diese Mengen sind seit 1902 um mehr als das Doppelte gestiegen, denn es kamen (in Sack) aus

	1902	1903	1903
Kuba	12 547	16 779	17 888
Sto. Domingo	1 956	4 025	7 792
Sanchez	11 071	18 825	26 927
im ganzen	25 574	39 629	52 607
Zunahme gegen das Vorjahr:		55 %	32,8 %

Ueber Brasilien mag gesagt werden, dass Bahia 77253 Sack und Para 7645 Sack lieferten 1904 gegen 67583 bezüglich 10101 Sack im Vorjahr.

Aus den Zahlen für die einzelnen Kakaogebiete geht hervor, dass die Vereinigten Staaten auf allen Märkten als starke Kakaokäufer zu finden sind, und dass die europäischen Kakaohäuser mehr und mehr beim Einkauf mit Amerika als Wettbewerber und Preishalter rechnen müssen. Es hat aus Bahia, aus Lissabon, aus Port of Spain, kurz aus allen Hauptplätzen oft geheissen: Preise sind fest und zeigen nach oben, weil die Vereinigten Staaten mit grossen Aufträgen am Platze sind oder erscheinen wollen. Mitunter mögen diese Meldungen sicherlich übertrieben gewesen sein, wenn die Ablader gern die Preise fest halten wollten oder ähnliche Manöver im Spiele waren, aber trotzdem sind derartige Nachrichten wohl zu beachten. Der amerikanische Verbrauch ist ein zu guter Kunde, als dass man ihn für nebensächlich auf dem Weltmarkt halten könnte; er ist sämtlichen europäischen Ländern, Deutschland, Frankreich, England, Holland, im einzelnen weit über und wird sich auch nicht wieder einholen lassen. Auch treten die Vereinigten Staaten infolge ihrer einheitlichen Einkaufsweise auf Lieferung weit eher dem Auslande, dem Kakaomarkt gegenüber wie eine wuchtige, durchschlagende Masse auf, als ihre europäischen Vettern. Fehlt es doch im Lande der »Trusts«, der »Syndikate« und »Kartelle« nicht an Versuchen, auch die amerikanische Kakaoindustrie zu einem grossen, gewaltigen Trust zusammen zu schmieden. Bisher waren diese Versuche erfolglos; sie scheiterten an dem heftigen Widerstande einiger Hauptvertreter, sie wären für die ganze Entwickelung drüben, die sich noch nicht völlig — wir meinen unsere Industrie — aus den Kinderschuhen losgelöst hat, ein hässlicher Hemmschuh; sie würden jede Vielseitigkeit unterdrücken und die auch jetzt nicht gänzlich fehlende Neigung, mehr auf Masse als auf Güte zu sehen, zum Schaden des ganzen Ausbaus nur bestärken. Zur Zeit halten hier die schweizerischen Schokoladen ein ganz gutes Gegengewicht, sie schärfen den Geschmack drüben und beweisen durch ihren steigenden Absatz dort, dass die Zunge der Amerikaner sehr wohl weiss, was gut schmeckt, wenn es ihr geboten wird. Vom Auslande im ganzen gingen Schokoladen in den amerikanischen Verbrauch

1902	1903	1904
589 371	1 330 294	2 366 216 lbs,

an denen die Schweiz am meisten, mehr als andere Länder, Teil hat. Auch das laufende Jahr lässt keinen Nachlass spüren, denn die schweizerischen Zollanschreibungen für die ersten drei Monate 1905 geben den Wert der nach den Vereinigten Staaten ausgeführten Schokoladen auf 731822 frs. gegen nur 285971 frs. im gleichen Zeitraum 1904 an. Damit ist 1905 seinem Vorjahr schon um ein hübsches Stück wieder voraus. Die Einfuhrzahlen möchte man fast mit einer geometrischen Reihe vergleichen, die mit jedem Gliede um das Doppelte wächst.

Es bleiben noch die Ausfuhren zu erwähnen. Die verschifften Mengen von Rohkakao bleiben sich annähernd gleich, sie betrugen in den letzten drei Jahren

1904	2 766 079 lbs,	11 758 Sack,
1903	2 340 786 »	7 477 » ,
1902	nicht zur Hand	8 320 » .

Von fertigen Kakaoerzeugnissen gingen 1904 im ganzen nur 1135 lbs ins Ausland gegen 34541 lbs im Vorjahr. Alles andere an verarbeitetem Rohkakao blieb im Lande und fand dort Abnehmer.

Von Rohkakao lagerten am 31. Dezember (wohl meist in New-York) in amerikanischen Häfen

1901	1902	1903	1904
19 882	11 446	12 815	17 289 Sack.

Alsdann mögen die Verbrauchsmengen an Rohkakao der europäischen Hauptländer mit denen der Vereinigten Staaten verglichen werden; es verbrauchten in Kilogramm:

	1904	1903	Zunahme
Amerika	33 159 628	28 133 721	5 025 907
Deutschland	27 101 400	21 634 400	5 467 000
Frankreich	21 799 600	20 638 600	1 161 000
England	20 552 664	18 681 192	1 871 472

Wenn Deutschland auch eine grössere Jahreszunahme aufweist, so kann es gegen die amerikanischen Endzahlen noch nicht aufkommen.

Nicht unerwähnt soll die Tatsache bleiben, dass im Januar und Februar 1905 weniger Rohkakao in den amerikanischen Verbrauch gegangen ist als 1904. Der Ausfall ist ziemlich beträchtlich und zeigt sich auch in anderen Ländern; die Erklärung dafür liegt wohl darin, dass sich viele Fabrikanten in 1904 bei zusagenden, willigen Preisen auf einige Monate im voraus versorgten und die Mengen auf ihren Fabrikböden aufstapelten. Die Bestätigung zeigt sich in Meldungen, dass das Kakaogeschäft im laufenden Jahre bisher recht still und die Lust zum Einkaufen überall nur gering war. Auch scheint es, dass viele Vorräte vom Osterfest her noch auf den Käufer warten, und dass diese Ueberfüllung des Kleinmarktes durch alle Instanzen hindurch auch auf den Verbrauch von Rohkakao wirkt. Es wurden in den Häfen der Vereinigten Staaten an Rohkakao gelandet

	im Januar	Februar	zusammen
1904	9 954 173	8 662 174	18 616 347 lbs.
1905	5 963 282	5 740 708	11 703 990 »
Ausfall	3 990 891	2 921 466	6 912 357 lbs.

Die kleineren Zufuhren sind ferner begründet in den kleineren Verladungen der Kakaoländer, die im Januar und Februar, auch noch teilweise im März 1904 bedeutend mehr auf den Weltmarkt schicken konnten als in diesem Jahre. Dieselbe

Digitized by Google

Erscheinung wie drüben zeigt sich auch in London, Le Havre und Hamburg. Zu Befürchtungen, dass der amerikanische Verbrauch an sich nachlasse, ist kein Grund vorhanden; von 1905 hat er ausserdem noch volle zehn Monate vor sich.

Wir schliessen unsere Ausführungen mit der Tabelle, die wir den Herren Hogins & Lee verdanken. Die einzelnen Zahlen brauchen keine weitere Erklärung.

Es freut uns, dass wir wiederholt die Fortschritte unserer amerikanischen Schwester feststellen konnten. Amerika und die Schweiz sind für unsere Industrie augenblicklich die lehrreichsten Gebiete, dieses in der Güte, jenes in der Masse der erzeugten Kakaos und Schokoladen und in der Schnelligkeit der Entwicklung, mit der es sich fast spielend den steigenden Anforderungen des Bedarfs anzupassen weiss. Die augenblickliche Geschäftsstille und Stockung im Verbrauch ist als eine vorübergehende Erscheinung anzusprechen, die in der Entwicklung leicht einmal eintritt.

Wo.

SORTEN	Import in Säcken						Export in Säcken					
	1904	1903	1902	1901	1900	1899	1904	1903	1902	1901	1900	1899
Guayaquil	48687	57244	37386	43042	30097	26173	725	555	904	947	1744	2482
Trinidad	82358	56343	54471	38419	46497	35823	1605	501	1658	368	1091	977
Grenada	13563	8996	7092	5391	6015	1841	584	85	36	1129	72	29
Jamaica	1240	3029	5059	1949	2402	2191	151	218	152	375	9	511
Para	7645	10101	8640	8074	4211	2278	—	—	—	—	—	—
Caracas	52820	32492	27908	19961	29834	28333	603	726	1053	653	772	1908
Maracaibo	2147	972	2283	2189	3607	2107	628	437	307	206	1473	841
Angostura	558	210	—	—	9	20	—	87	—	—	—	—
Surinam	7505	19470	21455	27318	27557	28133	—	—	—	—	31	174
Dominica	10	—	—	28	27	86	—	—	—	—	—	—
St. Domingo	7792	4025	1956	309	2175	2801	1800	661	—	8	15	115
Bahia	77253	67583	69056	60144	40849	28090	140	300	315	100	45	425
Cauca	308	1128	1846	5398	3222	1402	257	656	825	1216	1634	1135
Savanilla	2	448	342	197	107	30	—	—	111	—	58	20
Cuba	17888	16779	12547	10097	9403	7877	574	276	290	468	765	731
Ceylon	5284	12078	9396	9686	10734	15361	130	558	545	25	920	3111
Java	7337	6862	5333	7552	6188	6381	195	182	140	—	—	658
Afrika	51458	31847	19390	14457	14082	20431	325	260	297	—	—	292
Sanchez	26927	18825	11071	10241	—	—	3840	1875	1276	217	—	—
Verschiedene	2516	3023	1194	2022	676	914	201	100	11	—	—	—
Total	413298	351455	2964[illegible]5	266474	237692	210272	11758	7477	8320	5712	8629	13409

SORTEN	Konsum in Säcken						Vorrat am 31. Dezember in Säcken					
	1904	1903	1902	1901	1900	1899	1904	1903	1902	1901	1900	1899
Guayaquil	50851	53050	44017	35733	28101	25640	1578	4467	828	8363	2001	1749
Trinidad	79458	57757	51892	38154	44815	35300	1832	537	2452	1531	1634	1043
Grenada	12111	9564	6760	4962	4915	1841	868	—	653	357	1057	29
Jamaica	1117	2884	4797	1762	2241	1676	13	41	114	4	192	40
Para	7800	9946	8640	8306	3979	2278	—	155	—	—	232	—
Caracas	50428	30309	26775	20821	28708	26168	3787	1998	541	441	1954	1600
Maracaibo	1646	488	1946	2136	2685	531	—	127	80	50	203	754
Angostura	366	123	—	4	5	20	192	—	—	—	4	—
Surinam	7260	19279	22775	26242	28342	28248	748	503	312	1632	556	1372
Dominica	—	—	—	28	43	70	10	—	—	—	—	16
St. Domingo	5578	2983	1931	1045	1439	2667	820	406	25	—	744	23
Bahia	74821	69469	68302	59251	39477	28635	3043	751	2937	2498	1705	378
Cauca	101	744	2454	2830	1248	227	2	52	324	1757	405	65
Savanilla	2	481	212	183	49	57	—	—	33	14	—	—
Cuba	17140	16568	12193	9515	8367	6925	779	605	670	606	492	221
Ceylon	5100	11627	8992	9376	9724	12171	5[illegible]9	455	562	703	418	328
Java	7176	6638	54[illegible]6	7289	6208	5503	228	262	220	513	250	270
Afrika	50874	31991	18335	14207	15247	18319	1518	1259	1663	905	655	1820
Sanchez	23003	15832	10271	9516	—	—	1234	1150	32	508	—	—
Verschiedene	2234	2876	1183	2022	676	924	128	47	—	—	—	—
Total	397066	342609	296541	253382	226269	197200	17289	12815	11446	19882	12502	9708

Zum Nahrungsmittelbuch.

Der Chemiker des Verbandes deutscher Schokolade Fabrikanten, Herr Dr. F. Filsinger in Dresden, hat am 15. April in der Zeitschrift für öffentliche Chemie einen Aufsatz veröffentlicht, worin er die ›Verkehrsbestimmungen des Bundes deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, betr. Kakao, Schokolade- und Schokoladewaren‹ bespricht.

Wir wollen diesen Aufsatz in den ›Gordian‹ übernehmen; es wird eines Tages — bald nach Erscheinen des Buches — darauf einzugehen sein.

Die Verkehrsbestimmungen des Bundes Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, betr. Kakao, Schokolade und Schokoladewaren.

Von Dr. F. Filsinger-Dresden.

In der Versammlung zu Berlin am 19. Februar 1905 wurden in zweiter Beratung und Lesung die Beschlüsse angenommen, welche für das in der Herausgabe begriffene ›Deutsche Nahrungsmittelbuch‹ den Verkehr mit Kakaowaren betreffen und ihm später zugrunde gelegt werden sollen. Handelt es sich dabei auch nur um Verkehrsvorschriften und nicht um Unter-

Digitized by Google

lagen für die chemische bezw. mikroskopische Untersuchung und Begutachtung, und werden diese Vorschriften zunächst keine gesetzlich bindende Kraft besitzen, so sind sie für den Nahrungsmittelchemiker doch nicht ohne Bedeutung. Ferner ist es für ihn von Interesse, diese Grundsätze mit den Verkehrsbestimmungen des Verbandes Deutscher Schokoladefabrikanten und den Forderungen der »Vereinbarungen« zu vergleichen, welchen beiden die gesetzliche Autorität zur Zeit ebenfalls noch mangelt, die aber doch schon einige Jahre dem Verkehr mit Kakaofabrikaten gedient und zur Sammlung von Erfahrungen Anlass gegeben haben. Zuvörderst muss aber noch bemerkt werden, dass die beschliessende Versammlung, wenn auch ganz vorwiegend aus Vertretern der Industrie bestehend, keineswegs lediglich als Interessenvertretung angesehen werden darf. Ueberall war vielmehr auch das Bestreben zu erkennen, das Allgemeinwohl als Richtschnur gelten zu lassen und Grundsätze zu finden, welche dem Publikum gute und preiswerte Waren verbürgen.

I.

1. Kakaomasse ist das Produkt, welches durch Mahlen und Formen der gerösteten und entschälten Kakaobohnen gewonnen wird. — Nach § 1, Abs. b der Verbandsbestimmungen ist Kakaomasse das in Formen gebrachte Mahlprodukt der gerösteten und enthülsten Kakaobohne, während die Definition der »Vereinbarungen« lautet: Kakaomasse ist ein durch Erwärmen und Mahlen aus den gerösteten und enthülsten Kakaobohnen hergestelltes und in Formen gebrachtes Erzeugnis.

Alle drei Definitionen decken sich vollkommen; sie fordern geröstete sowie enthülste (entschälte) Bohnen und sprechen damit aus, dass das Fabrikat den ganzen Buttergehalt der Bohnen besitzen und von Kakaoschalen und -Keimen so weit gereinigt sein muss, als dies nach dem heutigen Stande der Maschinentechnik angängig ist.

2. Kakaopulver, entölter (auch löslicher) Kakao, ist mehr oder minder entölte Kakaomasse in Pulverform. Mit Alkalien behandelte Kakaopulver dürfen nicht über 9,5 Proz. Mineralbestandteile (Asche) enthalten. — Nach § 1, Abs. c der »Verbandsbestimmungen« ist Kakaopulver das durch teilweises Abpressen der in der gerösteten und enthülsten Kakaobohne enthaltenen Kakaobutter gewonnene Erzeugnis. — Die »Vereinbarungen« enthalten keine kurzgefasste Begriffserklärung. Diesen zufolge sind entölter Kakao, Kakaopulver, löslicher Kakao, aufgeschlossener Kakao fast gleichbedeutende Bezeichnungen für eine in Pulverform gebrachte Kakaomasse, nachdem dieser durch Auspressen bei gelinder Wärme ungefähr die Hälfte des ursprünglichen Fettgehaltes entzogen wurde. Anschliessend heisst es Seite 75, 3. weiter: Kakaopulver enthält wechselnde d. h. willkürliche Mengen Fett, und wird daher, je nachdem mehr oder weniger Fett entzogen wurde, der Aschengehalt grösser oder kleiner sein. Deshalb ist der gefundene Aschengehalt auf Kakaomasse (mit ca. 50 Proz. Fett) oder auf fettfreie Kakaomasse umzurechnen und wird daher der Aschengehalt nach dieser Umrechnung

a) bei nicht mit Alkalien aufgeschlossenem Kakaopulver derselbe sein müssen wie bei Kakaomasse,
b) bei mit kohlensauren Alkalien aufgeschlossenem Kakao ein grösserer sein, doch darf die Zunahme 2 Proz. des entölten Pulvers nicht übersteigen. —

Hier treten erhebliche Unterschiede in den Anforderungen zutage, welchen Kakaopulver entsprechen soll. Die Verbandsbestimmungen geben überhaupt keine Grenzzahlen; die Nürnberger Vorschrift hat aus dem Bundesratsbeschlusse vom 3. November 1898 über die Beschaffenheit vergütungsfähigen Exportkakaos nur die Höchstgrenze für die Aschenmenge (9,5 Proz.) übernommen, und die Vereinbarungen stellen die obenerwähnten Bedingungen. Zu berücksichtigen ist ferner das Fehlen einer Angabe über die Buttermenge im Exportkakao, die bei Beurteilung der Asche doch in Frage kommt, und der Umstand, dass in der Praxis mit den zugelassenen 2 Proz. Mineralstofferhöhung der Vereinbarungen nicht auszukommen ist. Bei solcher Sachlage empfiehlt es sich, den von mir in dieser Zeitschrift (Jahrgang XI, Heft 1) erwähnten Standpunkt in der Beurteilung einzunehmen, wozu ich noch inbetreff Bestimmung der »zugesetzten« fixen Alkalikarbonade erwähnen will, dass nach meinen Erfahrungen nur Kalium- bezw. Natriumkarbonat in Frage kommen und mir von Anwendung der Magnesia bezw. ihres Karbonates niemals etwas bekannt geworden ist.

3. Schokolade. Die Bezeichnung »Schokolade« darf nur Fabrikaten gegeben werden, welche aus geröstetem und enthülstem Kakao und Zucker, mit oder ohne Zusatz von Kakaobutter, Vanille, Vanillin, Zimmet, Nelken oder anderen Gewürzen hergestellt sind. Der Gehalt an Zucker darf in Schokolade nicht mehr als 70 Proz., und wenn zulässige andere Stoffe (medizinische, Mehlstoffe usw.) zugesetzt sind, so darf die Gesamtsumme dieser und des Zuckers nicht mehr als 70 Proz. ausmachen.

Speiseschokolade, Schokolade zum Rohessen, Dessertschokolade. Für diese Fabrikate gelten dieselben Grundsätze wie für Schokolade, nur dass in ihnen noch Zusätze von Wal- oder Haselnüssen, Mandeln sowie von Milchstoffen bis zu 5 Prozent zulässig sind. —

Die »Verbandsvorschriften« sagen in § 1a: Es darf nur feilgehalten oder verkauft werden unter dem Namen »Schokolade«: eine Mischung von geröstetem und enthülstem Kakao und Rohrzucker (Rübenzucker), auch mit einem Zusatze von Kakaobutter, Vanille, Vanillin, Zimmet, Nelken und anderen Gewürzen. Die Grundsätze der »Vereinbarungen« lauten: Schokoladen (auch Kuvertüren) enthalten wechselnde Mengen von Zucker und Fett. Ihr Aschengehalt soll nicht unter 1 Prozent und nicht über 2,5 Prozent betragen. Zucker und Fett sollen in guter Schokolade zusammen nicht mehr als 85 Prozent betragen. Schokoladen, welche Mehl enthalten, müssen mit einer diesen Zusatz anzeigenden, deutlich erkennbaren Bezeichnung versehen sein. —

In der Definition des Allgemeinbegriffes Schokolade stimmen die drei Vorschriften so weit überein, als sie gerösteten und enthülsten Kakao verlangen und neben den üblichen Gewürzen eine Beigabe von Kakaobutter zulassen. In billigen Schokoladen kann dieser Zusatz, namentlich bei Verarbeitung trockener Rohkakaos, nicht entbehrt werden. Die »Nürnberger Beschlüsse« legen aber zum ersten Mal eine obere Grenze für die Zuckermenge fest und bieten dadurch die Möglichkeit, der Ueberfüllung der Schokolade durch den billigen Zucker mit Hilfe der Kakaobutter, entgegen zu treten. Das Gleiche wollen die »Vereinbarungen« insofern erreichen, als sie für gute Schokoladen ein Maximum an Zucker und Fett von 85 Prozent normieren und somit 15 Prozent fettfreie, entsprechend 30 Prozent normale Kakaomasse fordern. Weil Zucker und Kakaobutter in Schokolade aber durchaus nicht gleichwertige Bestandteile sind, eine veränderte Geschmacksrichtung jetzt auch fettere Schokoladen bevorzugt, ist der Nürnberger Fassung unbedingt der Vorzug zu geben. Sie erstreckt ihre Forderung auch auf Schokolade mit erlaubten Zusätzen (medizinischen sowie Mehlstoffen), in denen Zucker und Zusatz zusammen 70 Prozent nicht überschreiten dürfen. In Speiseschokoladen (Schokoladen zum Rohessen) sind weiter Beigaben an Wal- oder Haselnüssen, Mandeln und Milchstoffen bis 5 Prozent zulässig, also undeklariert; ein Umstand, der besondere Berücksichtigung bei Prüfung auf Fremdfett verlangt. Ueber die Aschenmenge verzichten die Nürnberger Beschlüsse,

Digitized by Google

gleich den Verbandsbestimmungen, auf Zahlenangaben. Hinsichtlich der Grenzen 1—2,5 Prozent der Vereinbarungen kann ich mich den Ausführungen P. Welmans' nur anschliessen.

4. Kuvertüre oder Ueberzugsmasse. Für diese Fabrikate gelten dieselben Grundsätze wie für Schokolade, nur dass in ihnen noch Zusätze von Waloder Haselnüssen, Mandeln sowie von Milchstoffen bis zu 5 Prozent zulässig sind. Den gleichen Standpunkt nehmen die Verbandsvorschriften ein, ohne aber der Milchstoffe zu erwähnen, und auch die »Vereinbarungen«, in welchen aber keiner der in Kuvertüren vorkommenden Zusätze berücksichtigt wird. —

Dass an Schokoladekuvertüre oder Schokoladeüberzugsmasse die gleichen Anforderungen zu stellen sind wie an Tafelschokolade, ist bereits vor einer Reihe von Jahren in einem Reichsgerichtsurteil ausgesprochen worden. Trotzdem finden sich im Handel immer noch gar nicht so selten Massen, denen Fremdfett (Sesamöl, Kokosbutter usw.) beigemischt wurde. Hier ist es höchst wichtig, auf die erlaubten Fremdfette (Nussöl, Mandelöl, Butterfett) und ihre zulässigen Mengen Rücksicht zu nehmen.

5. Schokoladenpulver ist eine Zusammensetzung von Kakaomasse oder Kakaopulver mit höchstens 70 Prozent Zucker. Gewürz wie bei Schokolade.

Weder in den »Verbandsvorschriften« noch in den »Vereinbarungen« ist des »Schokoladenpulvers« besonders Erwähnung getan, wohl in der Voraussetzung, dass man an gepulverte bezw. gemahlene Schokolade (Schokoladenmehl) die gleichen Anforderungen zu stellen hat, wie an Schokolade überhaupt. Wenn schon dies durchaus zutrifft, so ist es doch wertvoll, dass die neuesten Beschlüsse das Schokoladenpulver besonders definieren, weil es kein Kakaofabrikat gibt, das so häufig zu Beanstandungen Grund gegeben hat. Einmal in Rücksicht auf die Verwechselung mit Suppenpulvern und -Mehlen, die Kakao enthalten, und den weiteren Umstand, dass das grosse Publikum diese Mischungen auch heute noch gar nicht selten als Schokoladenpulver oder -Mehl ansieht. Die Normierung des Zuckergehaltes mit höchstens 70 Prozent ist die Konsequenz aus den Bestimmungen über Schokolade. Weiter gibt dieser Abschnitt Aufklärung darüber, dass man nicht bereits irgend eine geformte Schokolade in Pulver verwandelt, was technisch untunlich und auch ökonomisch falsch wäre, sondern dass es sich um Mischungen aus Kakaomasse oder -Pulver mit Zucker handelt, in demselben Mengenverhältnisse, wie es geformte Schokoladen zeigen. —

6. Kakaobutter ist das aus enthülsten Kakaobohnen oder Kakaomasse gewonnene Fett. § 1d der »Verbandsbestimmungen« besagt: Kakaobutter: das durch Abpressen aus dem Kakao gewonnene Fett. Eine besondere Definition findet sich in den »Vereinbarungen« nicht.

II.

Als Verfälschung ist insbesondere anzusehen die Vermengung der oben unter 1—6 genannten Waren

1. mit fremden Fetten,
2. mit Kakaoschalen oder Kakaoabfällen (Kakaokeime, Kakaostaub),
3 mit Mehl, soweit dieser Zusatz nicht besonders angegeben ist,
4. mit Farben. Die Färbung der Oberfläche von figurierter Schokolade ist zulässig,
5. mit sogenannten Fettsparern, wie z. B. Tragant, Gelatine, Dextrin.

Ein Zusatz von Stoffen zu medizinischen oder diätetischen Zwecken ist zulässig. Die Ware ist demgemäss zu kennzeichnen.

Zusatz von irgend welchem anderen Fett als Kakaobutter (d. i. Zusatz von Fremdfett) oder von Kakaoschalen zu Kakao oder Schokolade, wie auch zu Kakao- oder Schokoladewaren, ist auch dann nicht zulässig, wenn diese (Surrogat-) Waren Bezeichnungen tragen, bei denen die Worte Schokolade und Kakao nicht vorkommen. — Der entsprechende § 3 der »Verbandsvorschriften« lautet:

Als Verfälschung im Sinne des § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 ist insbesondere anzusehen:

1. die Vermengung der Schokolade, Kakaomasse und Kakaobutter mit fremden Fetten;
2. die Vermengung von Schokolade, Kakaomasse und Kakaopulver mit Kakaoschalen, Mehl oder anderen Stoffen, ausser in den in § 2 genannten Fällen;
3. die Vermengung von Schokolade und Kakaopulver mit Farben;
4. die Vermengung von Schokolade und Schokoladesurrogaten mit anderem als Rohrzucker (Rübenzucker). —

Die »Vereinbarungen« enthalten eine zusammenfassende Charakteristik der besonders als Verfälschung anzusehenden Zusätze nicht. —

Für die reelle Fabrikation ist die Uebereinstimmung der »Nürnberger« Festsetzungen mit dem Inhalte der sogenannten Weimarer Erklärung des Verbandes von besonderer Wichtigkeit. Sie lautet in der massgebenden, in Berlin 1902 beschlossenen Fassung: »Die unterzeichneten Verbandsmitglieder erklären, dass sie fremde Fette und Kakaoschalen auch zu solchen Kakaos und Schokoladewaren nicht verwenden werden, welche andere Bezeichnungen als Kakao und Schokolade tragen, weil diese Surrogatwaren bei den Verbrauchern den Glauben erwecken, dass sie Kakao oder Schokoladewaren erwerben.«

Dadurch ist der Herstellung von Surrogatwaren ein Riegel vorgeschoben. Früher ging die vom Fabrikanten in der Faktura meistens richtig und deutlich gegebene Deklaration im Zwischenhandel nicht selten verloren, und die Verbraucher empfingen ohne besondere Aufklärung Waren, die äusserlich von Kakao und Schokoladen nicht zu unterscheiden waren, in Wirklichkeit dagegen auf diese Bezeichnungen keinen Anspruch erheben konnten. — Weiter ist das direkte Verbot aller sogenannten »Fettsparer« als Fortschritt zu begrüssen.

Der Abschnitt

III

betrifft die Ausführung der Kennzeichnungs- (Deklarations-) pflicht und lautet:

a) Die Kennzeichnung (Deklaration) hat allgemein in leicht leserlicher, gemeinverständlicher Form zu erfolgen, z B. »mit Mehl«.
b) Im Grosshandel muss die Kennzeichnung auf Angeboten, Schlussscheinen, Rechnungen und auf allen mit Inhaltsbezeichnungen versehenen Gefässen und Packungen stehen.
c) Die Kennzeichnung muss direkt bei der Inhaltsbezeichnung und als Teil derselben beigefügt werden und hat in deutscher Sprache zu geschehen. Sie hat auch im Detailhandel bei Abgabe von Originalpackungen in unmittelbarem Zusammenhang mit der Inhaltsbezeichnung zu stehen.
d) Bei offenem Feilhalten (Schaustellen) und offenem Verkauf von unverpackten Waren muss die Kennzeichnung der Zusätze an jedem die Ware enthaltenden Gefässe oder auf der Ware selbst angebracht sein. Die Kennzeichnung durch Aushängeschild muss, und zwar wenn tunlich, an einer jedem Käufer sichtbaren Stelle des Verkaufslokales erfolgen.

Diese Forderungen bilden den Schluss der »Verkehrsbestimmungen des Bundes Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler«. In anerkennungswerter Weise zeigen sie das Bestreben, die Fabrikation der Kakaowaren und den Verkehr damit im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes und zugleich der berech-

Digitized by Google

tigten Ansprüche von Industrie und Handel zu regeln. Nur die gebührende Rücksicht auf alle beteiligten Faktoren bietet die Möglichkeit, dem Gemeinwohl zu dienen. Vom Standpunkte des Nahrungsmittelchemikers darf deshalb zunächst der Wunsch und die Hoffnung ausgesprochen werden, dass die neuen Beschlüsse das Mass von Beachtung finden möchten, auf welches sie neben den »Vereinbarungen« und den »Verbandsbestimmungen« Anspruch haben.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1905.

Der April hat im Rohkakaoverbrauch einen weiteren, wenn auch nicht beträchtlichen Ueberschuss gebracht, sodass die Gesamtzunahme gegen das schon starke Vorjahr für vier Monate 1905 etwa 817000 Kilo beträgt. Man geht wohl nicht fehl, wenn man diese Menge hauptsächlich auf die Lieferungen der deutschen Industrie nach Südwestafrika schlägt, die erfolgten wie die noch schwebenden, denn der Inlandsverbrauch bewegt sich noch heute teilweise in engeren Grenzen wie im Vorjahre angesichts der seit November bis Anfang Mai herrschenden Zuckerhausse. San Thomé alias Portugal und Ecuador sind beide mit ihren Ablieferungen gegen 1904 zurück, dieses, weil kleinere Zufuhren aus Guayaquil kommen, jenes, weil andere Sorten wie Samanas in vielen Fabriken heute verwandt werden, weil die Thoméplanzer ihren Kakao nicht so billig liefern können und wollen, wie die Kakaobauern von San Domingo und anderen jüngeren Kakaoländern. Dieses wird auch wahrscheinlich die brasilianischen Ablieferungen in den deutschen Verbrauch in absehbarer Zeit überflügeln. Britisch-Westafrika und Kamerun liefern weiter stark steigende Mengen. Von den übrigen Kakaolieferanten mag noch Ceylon erwähnt werden, das seine Kakaos seit einiger Zeit bereits gern nach Hamburg und auf den deutschen Markt schickt.

Die Kakaopulvereinfuhren aus den Niederlanden sind im ganzen gegen die beiden Vorjahre und für Mai gegen 1904 zurück. Dagegen ist die Ausfuhr um das Doppelte im ganzen, um das 5½fache gegen April 1904 höher. Diese Zunahme kommt auf das Konto Südwestafrika, wohin in den vier Monaten 82800 Kilo gingen. Da die kriegerischen Verwicklungen dort unten noch fortdauern und die Truppen einstweilen nicht verringert werden, wird diese Kakaopulverzahl auch wohl noch erheblich zunehmen. Das gleiche gilt von der Schokolade; hiervon gingen noch mehr, bereits 143900 Kilo, ins Kriegsgebiet. Andererseits nimmt auch die Schokoladeneinfuhr weiter zu; es kommt hier nur die Schweiz in Betracht, denn die französischen Schokoladen haben auf dem deutschen Markt so gut wie ausgespielt und gehen in der Menge seit einer Reihe von Jahren stetig zurück.

Erfreulich ist, dass einmal fremde Konditoreiwaren fast in unveränderter Menge eingeführt werden, während Deutschlands Ausfuhr hierin hübsch zunimmt. Einen kleinen Nachlass zeigen getrocknete Mandeln, während Vanille eine Zunahme aufweist.

Die Obsteinfuhr aus den Vereinigten Staaten hat sich noch immer nicht erholt und erreicht nur zwei Drittel der vorjährigen, vielleicht ein Umstand, der bei den Verhandlungen über den neuen Handelsvertrag nicht so ohne weiteres übergangen werden kann. Teilweisen Ersatz für diesen Ausfall hat besonders Serbien geleistet, doch ist die Gesamteinfuhr trotzdem zurück, während der Verbrauch im Inland nicht zurückgegangen ist, denn das getrocknete, gebackene und eingekochte Obst wird bei uns heute mehr als je gern und viel gegessen, sodass man den Rest des Ausfalls getrost auf die heimische Erzeugung schieben kann. Dieser wird seit einiger Zeit mehr Verständnis entgegengebracht, ebenso dem Honig, den wir heute in natürlicher und künstlicher Beschaffenheit, doch nicht mehr in steigenden Mengen, von weit her beziehen. Erst kürzlich hat die Generaldirektion der badischen Staatsbahnen ihre Beamten aufgefordert, besonders die Strecken- und Weichenwärter, die Bienenzucht zu pflegen; die Behörde hat sich auch zu Unterstützungen bereit erklärt. Zu wünschen wäre, wenn in ganz Deutschland die betreffenden Verwaltungen das gleiche täten. Damit würde für viele kleine Leute eine gute Einnahmequelle geschaffen, und der deutsche Verbrauch könnte sich alsdann ganz und reichlich mit deutschem Bienenhonig versorgen.

Mehr zu diesen Bemerkungen lässt sich aus folgenden Zahlenreihen herauslesen.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich April zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat April 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1905	1904	1903
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Kakaobohnen	2077000	1865100	1331100
Es lieferten Januar bis April:			
Portugal	2456900	2712000	1970500
Ecuador	2199700	2412900	1734600
Brasilien	1566700	1402500	1081500
Dominic. Republik	1460000	1200400	669200
Britisch-Westafrika	1206200	575300	519100
Brit. Westindien	777300	650500	556500
Venezuela	506600	484300	293600
Kamerun	305700	—	—
Ceylon	209800	158800	95700
Niederl. Indien usw.	60500	55500	43500
Kuba, Portorico	51100	86500	29700
Grossbritannien	15700	25800	44500

Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Kakaobutter	1000	3400	800
Kakaopulver aus den Niederlanden.	47800	52400	30000
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	1500	300	400
Es lieferten Januar bis April:			
Niederlande	2700	1600	2200
Schokolade	67800	60200	37900
Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	205600	158900	115000
Frankreich	16500	22200	21900

Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.

Digitized by Google

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	6300	6400	5300
Januar bis April kamen aus:			
Schweiz	8600	5100	11700
Oesterreich-Ungarn	8500	5600	3800
Frankreich	7000	6700	5500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	41400	44600	52600
Januar bis April kamen aus:			
Grossbritannien	46800	47500	43200
Frankreich	41500	36000	34200
Oesterreich-Ungarn	18500	17700	15500
Schweiz	18300	17500	102200
Mandeln, getrocknet	351000	380500	317400
Januar bis April kamen aus:			
Italien	1229400	1203500	1057100
Marokko	423600	440900	216800
Spanien	183300	183400	96100
Frankreich	179600	183300	167300
Vanille	1800	1400	800
Januar bis April kamen aus:			
Französisch-Australien	18800	12300	8800
Madagaskar	11600	12100	16700
Frankreich	3100	3000	2900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	5481500	4353700	3679800
Januar bis April kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	14245300	21049300	18531700
Serbien	5066100	2418800	4127400
Oesterreich-Ungarn	2983000	2831100	3469700
Frankreich	1036300	57000	149500
Niederlande	538200	322900	436200
Belgien	263200	195600	201900
Italien	96600	236500	176500
Honig, auch künstlicher	238400	223200	209400
Januar bis April kamen aus:			
Kuba, Portorico	309600	333400	208000
Chile	158000	200900	300800
Verein. Staaten v. Amerika	96100	96600	171000
Mexiko	77900	101600	107300

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	73800	58100	26100
Januar bis April gingen nach:			
Schweiz	204800	33700	101000
Niederlande	92100	138100	144000
Kakaobutter	157800	100600	119400
Kakaopulver	92400	15400	12300
Januar bis April gingen nach:			
Deutsch Südwestafrika	82800	3300	300
Niederlande	40000	31800	2100
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	37600	27800	31600
Januar bis April gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	74500	54800	39100
Niederlande	35700	58600	88400
Grossbritannien	9600	36300	1300
Schokolade	127800	16400	30300
Januar bis April empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	143900	6300	600
Grossbritannien	18200	24000	76700
Verein. Staaten von Amerika	11600	13400	13100
Belgien	6400	23600	17500
Schokoladenersatzstoffe	400	1300	1600
Davon erhielten Januar bis April:			
Oesterreich-Ungarn	500	3400	1600
Russland	500	300	500
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	17200	22600	28200
Davon gingen Januar bis April nach:			
Grossbritannien	35600	53600	95700
Belgien	8700	8400	2500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	127600	73700	84900
Januar bis April gingen nach:			
Grossbritannien	91700	57100	74300
Oesterreich-Ungarn	33500	35800	24800
China	29100	18900	19100
Niederlande	28000	29400	21000
Dänemark	24600	27100	19200
Niederländ.-Indien usw.	15400	17700	21100
Verein. Staaten von Amerika	7800	11500	4800
Mandeln	2700	1200	2000
nach Grossbritannien	5800	2000	5300
nach Freihafen Hamburg	400	200	6300
Honig, auch künstlicher	7400	25800	74200
Januar bis April gingen nach:			
Frankreich	43800	100	200
Niederlande	2600	2100	1600
Freihafen Hamburg	600	74800	251700
Vanille	400	700	300
Es gingen Januar bis April nach:			
Russland	1100	1100	600
Oesterreich-Ungarn	400	700	300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	5600	5500	8900
Januar bis April erhielten:			
Belgien	5200	13500	1400
Freihafen Hamburg	3500	4400	5600
Schweiz	1900	3100	12500

Zuckermarkt.

Bericht vom 19. Juni 1905.

»Pfingsten, das liebliche Fest«, hat in der Vorwoche wie in den soeben verflossenen acht Tagen die sommerliche Ruhe und Stille noch vergrössert, sodass nur wenig über den Lauf des Marktes zu sagen ist.

Gesagt soll werden, dass die Zuckerrübenfelder sich weiter günstig entwickeln. Sichere Schlüsse lassen sich heute darauf noch nicht bauen, wohl aber macht der allgemeine Stand der Rüben eine hübsche Zuckerfülle zum Herbst sehr wahrscheinlich. Gerade in den deutschen Hauptrübengebieten urteilen erfahrene Zuckerbauern, die ja bekanntlich sehr leicht, sehr oft und viel ohne Not klagen, günstig, nicht viel anders lauten die Berichte aus Oesterreich-Ungarn, Frankreich, Belgien und Holland. Diese Aussichten wiegen heute in Zuckerkreisen so schwer, dass selbst der Maiverbrauch, der sich höher als erwartet stellte, und die Maiausfuhr, die ebenfalls höher als 1904 war, keinen Einfluss übten. Andererseits verringerte sich der Unterstand der Weltvorräte gegen das Vorjahr.

Am stillsten ist es auf dem Raffinadenmarkt, wo die Käufer abwartend bleiben, und falls sie

Digitized by Google

nicht, wie meist, laufende Schlüsse haben, nur den Bedarf von einem Tage zum andern tropfenweise kaufen. Die angeschriebenen Preise haben meist das Sternchen, besagend, dass sie lediglich Forderungen der Raffinerien darstellen. Es stellten sich die Magdeburger Preise

für	2. Juni	16. Juni
Gem. Melis	21.62½—21.75 Mk.	21.75 Mk.
Kristallzucker	22.25—22.37½ »	22.37½ »
Gem. Raffinade	23.75 »	nicht notiert.

Die Stimmung ist ruhig, die Treiber finden rein nichts, was ihnen augenblicklich zum Hin und Her helfen könnte, höchstens Klagen über Trockenheit, die aber durch gründliche Regengüsse abgestellt ist; augenblicklich droht Jupiter pluvius schon wieder. Dementsprechend bröckeln die Rohzuckerpreise langsam weiter ab, trotzdem nichts angeboten wird, und die Raffinaden fordern nur auf dem Papier die gemeldeten Preise.

Kakaomarkt.

Bericht vom 20. Juni 1905.

Auf dem Kakaomarkt stehen sich die Parteien noch immer abwartend gegenüber, wenn wir absehen von kleineren Umsätzen und Deckungskäufen, die letzthin in Hamburg für eingegangene Lieferungsverpflichtungen unternommen wurden. Die Kakaohäuser möchten gern verkaufen, was sie aus alter Ernte noch liegen haben, und was jetzt von neuer Ernte schon greifbar ist. Andererseits wollen die Fabrikanten noch nicht recht an den Ankauf heran, selbst nicht in Anbetracht der auf der ganzen Linie nachgiebigen Preise; viele sind noch bis in den Herbst versorgt und wollen erst sehen, was eigentlich alles hereinkommt, um sich dann einen Preis zu setzen. Ob diesen dann die Inhaber der Partien bewilligen, hängt von dem Umfang der Ernte ab, die sich heute noch nicht sicher übersehen lässt. Einige Kakaoleute möchten gern eine Missernte konstruieren, aber die Fabrikanten haben davon schon zu oft gehört, als dass sie so ohne weiteres daran glauben. Darin haben die Bohnenleute recht, dass 1905 kein Kakaojahr wird wie 1904, aber sie dürfen nicht vergessen, dass 1904 sehr viel auf Vorrat gekauft wurde, dass heute noch starke Bestände vorhanden sind, dass das Jahr 1905 bisher nur in Deutschland und einigen kleineren Ländern, deren Mengen beim Ganzen nicht ins Gewicht fallen, die vorjährige Verbrauchshöhe erreicht hat, dagegen in England und den Vereinigten Staaten ziemlich zurückblieb, dass ferner die augenblicklichen Zufuhren den vorjährigen teilweise ziemlich über sind in den Empfangshäfen, ausgenommen Le Hâvre. Unter solchen Eindrücken ist es durchaus gesund und natürlich, wenn die Preise sich nachgiebig zeigen, und wenn die Fabrikanten erst in die Sommerfrische gingen, um sich für den Einkauf ihrer Kakaos vorzubereiten.

In Hamburg stand die letzte Woche fast ganz im Zeichen der starken Samanázufuhren, denen man hier, ebenso wie den Grenadas in London, allgemeine Aufmerksamkeit schenkt. Die angekommenen Mengen haben es fertig gebracht, alle anderen Preise etwas zu drücken, sie wurden ziemlich untergebracht; es handelte sich meist um Deckungskäufe.

Ueber die weitere Gestaltung des Kakaomarktes wird recht verschieden geurteilt. Die Fabrikanten erwarten weichende Preise, die Kakaohändler eher das Gegenteil, indem sie auf die verspätete Ernte verweisen, von der teilweise schon hübsche Mengen gelandet sind.

Die Hamburger Ankünfte zeigen folgende Zahlen:

Kakaobohnen-Ankünfte in Hamburg vom **1.—15. Juni 1905. Es kamen aus:**

Westindien	**9465 Sack**
Le Hâvre	**6088 »**
Westküste Südamerika	**3000 »**
Lissabon	**1746 »**
Southampton	**1201 »**
Amsterdam	**914 »**
Westküste Afrika	**889 »**
Bremen	**625 »**
Liverpool	**242 »**
Colombo	**219 »**
London	**135 »**
Bordeaux	**71 »**
New-York	**50 »**
Marseille	**30 »**
Zusammen	**24675 Sack.**
gegen 1904	**23273 »**
mehr 1905	**1402 Sack.**

Wir lassen jetzt die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. In Lissabon wurden am 5. Juni aus D. »Cazengo« 14649 Sack und » 14. » » » »Zaire« 2263 » gelandet, zusammen bisher 16912 Sack.
Die Gesamtzufuhren werden mit einer dritten Dampferladung auf 28000 Sack geschätzt. Der Abzug von Lissabon lässt zu wünschen, denn es lagen am 25. Mai dort im Zollhause 51750 Sack, und am 12. Juni lagen dort sogar 60155 » ; am 14. Juni 1904 lagen in Lissabon nur 35000 » .

Den Thoméleuten erschwert jetzt Samaná das Geschäft, und wenn sich auch seit unserm letzten Bericht die Thomépreise behaupteten, so stellt der Preisstand doch mehr die Forderungen der Eigner als die bezahlten Preise vor. In Lissabon kommen jetzt die Bohnen der Sommerernte an.

Bahia-Kakao. Im Markt sind Angebote, die auf Abladung im Juli August
auf 48/6 für fair fermented } Kostfracht
und 51/— » superior }
stehen. Die Lage ist im allgemeinen wenig verändert, eher nachgiebig, denn die starken Samaná-Ankünfte haben auch die Bahiapreise in Mitleidenschaft gezogen.

Guayaquil-Kakao. In Hamburg und London fanden Umsätze statt. Allerdings mussten 326 Sack Guayaquils, die am 6. Juni auf der Londoner Auktion verkauft sein wollten, wieder zurückgezogen werden, doch wurden unter der Hand 500 Sack untergebracht, und zwar dunkle, gewöhnliche zu 61 s, fair Machala zu 67½ s, feine Arribas zu 80 s. In Hamburg gaben die Preise von Tag zu Tag etwas nach, wohl unter dem Druck der Ankünfte in den letzten Wochen.

Die Gestaltung der Lage hatte man in Guayaquil voraus gesehen, ja vielleicht noch mit einem grösseren Rückgang der Preise gerechnet. Trotzdem war drüben noch nicht wieder alles geglättet, die Preise schwankten Anfang Juni

für	zwischen
Arriba	**25 und 27 $,**
Balao	**23 » 24 »**
Machala	**20 » 21 »**

Die Maizufuhren in Guayaquil betrugen 48500 Quintales gegen 95000 und 63000 Quintales 1904 und 1903. Diesen Ausfall benutzten einige Häuser drüben, um die Preise zu treiben. Unterstützung fanden sie auch in den kleineren Zufuhren erste Junihälfte, wo 15000 Quintales gegen 28000 und 14200 Quintales in den beiden Vorjahren angebracht wurden. Blanko-

Digitized by Google

verkäufe auf neue Ernte sollen auch stattgefunden haben. Ueber den Verlauf der Ernte selbst verlautet nichts.

Trinidad-Kakao. Auf den europäischen Märkten wurde in der Berichtszeit nichts umgesetzt. Auf den Londoner Auktionen am 6. Juni waren 394 Sack zum Verkauf gestellt, doch gelang es nur, 34 Sack »fein« zu 60 s zu verkaufen. Unter der Hand abgeschlossene Käufe wurden nicht gemeldet. Die Londoner Zufuhren und Ablieferungen entsprachen sich ungefähr, in mässigen Grenzen, und das Lager umfasste dort etwa 16000 Sack Mitte d. Mts. gegen 24086 Sack am 4. Juni 1904. Die europäischen Gesamtzahlen stehen zwischen 43—45000 Sack gegen etwa 53000 Sack Mitte Juni 1904. Nach einer über London geleiteten Meldung sind seit dem 1. Januar in Port of Spain verladen

nach	1905	1904	
England	20206	53300	— 33096 Sack
Frankreich	41595	37675	+ 3920 »
Amerika	47489	63408	— 15919 »
im ganzen	109290	154383	— 45093 Sack.

Dies Zahlenbild entspricht auch den Tatsachen, dass einmal der Londoner Ausfall in den Zufuhren hauptsächlich auf Trinidads entfällt, dass ferner in New-York der Markt nichts aufnehmen wollte und augenblicklich gegenteiliges nicht bekannt ist, und dass schliesslich das Mehr der Le Havre-Zahlen durch grössere Trinidadzufuhren über Le Havre oder direkt nach Hamburg, statt früher über London nach Hamburg begründet ist. In den beiden Anschreibungen steht nur kurz Le Havre, weil die Partien fast durchweg auf option nach dem europäischen Festlande verladen werden.

Etwas abweichend, doch im ganzen zutreffend, werden aus Port of Spain seit Jahresanfang 101480 Sack gegen 149821 und 129295 Sack in den beiden Vorjahren bis Anfang Juni als verladen gemeldet. Amerika nahm davon 46338 Sack gegen 59627 und 43270 Sack in 1904 und 1903

In Port of Spain dauerten die Regengüsse fort in den beiden Berichtswochen. Die Pflanzer wurden dadurch in der Aufbereitung der Bohnen etwas gestört, doch haben andererseits die an den Bäumen sitzenden Früchte von der Nässe Nutzen gehabt. Bestätigt wird, dass die Zufuhren bald aufhören sollen. Im Mai war davon nichts zu spüren, denn es konnten 21454 Sack gegen 21168 und 14711 Sack in den beiden Vorjahren verladen werden. Die Stimmung in Port of Spain hält sich fest, trotzdem die Nachfrage drüben geringer wurde und hier fast ganz ruhte in der Berichtszeit. Die Preise standen drüben unverändert auf $ 12.— für Santa Rita,
» 12.25 » El Salvador,
» 12.50 » Agua Santa.

Ceylon-Kakao. Das Geschäft hierin war sehr mässig, Nachfrage zeigte sich kaum. In London wurden von 842 Sack nur 52 Sack auf der Auktion geräumt, man zahlte für gewöhnliche bis mittlere 51 bis 55 s, für Eingeborenensorten 45 s. Auch hier waren die Zufuhren wie bei Grenadas, ganz beträchtlich, in 14 Tagen 2366 Sack, wodurch sich der Bestand wieder auf 17674 Sack am 10. Juni hob.

Aus Colombo lag im Augenblick nichts vor.

Grenada-Kakao. Auf der Londoner Auktion am 6. Juni bestand das angebotene Quantum zu drei Fünftel aus Grenadas, im ganzen 3011 Sack. Untergebracht wurden davon 2800 Sack, gewöhnliche bis mittlere zu 50 bis 52 s, gute bis feine zu 53 bis 55 s. Die besseren Sorten erzielten teilweise eher noch ein wenig mehr, während die geringeren etwas vernachlässigt waren. Die Zufuhren waren in der Berichtszeit wieder beträchtlich, in 14 Tagen 3270 Sack, sodass die Bestände von 13708 Sack am 27. Mai auf 15257 Sack am 10. Juni stiegen und inzwischen durch weitere starke Zufuhren noch höher gegangen sind. Trotz der beträchtlichen Landungen ist die Nachfrage bisher für Londoner Verhältnisse sehr rege gewesen.

Aus Grenada wurden vom 4.—18. Mai 2615 Sack nach Europa und 460 Sack nach New-York verladen, seit Jahresanfang sind es im ganzen:

1905:	40896 Sack,
1904:	47746 »
1903:	37149 »
1902:	41825 »

London. Auktionen fanden nur in der Woche vor Pfingsten, am 6. Juni, statt. Zum Verkauf standen 4906 Sack, wovon 2896 Sack Abnehmer fanden. Die Hauptaufmerksamkeit richtete sich wieder, wie schon seit einigen Wochen, auf Grenadas, worüber in einem besonderen Absatz berichtet wird. Ebenso sind Trinidad und Ceylon bereits behandelt. Von den übrigen Sorten wurde, wie immer, das meiste zurückgezogen, denn die Nachfrage war ausser für Grenadas nur klein.

Unter der Hand wurden vor dem Fest u. a. 100 Sack gewöhnliche Afrikaner zu 43 s verkauft, in der Woche nach Pfingsten ruhte das Geschäft fast ganz, die Auktionen fielen auch aus.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen bis zum 10. Juni für 1905 (1904) folgendes Bild:

Zufuhren	Ablieferungen	Bestände	
Koloniale Sorten:			
71761 (106491),	71134 (66660),	51937 (70573)	Sack
Fremde Sorten:			
23861 (27361),	32705 (25585),	22948 (22289)	»
95622 (133852),	103839 (92245),	74885 (92862)	Sack.

Bemerkt soll werden, dass in der Berichtszeit in London 10036 Sack gelandet wurden gegen nur 6858 Sack in der gleichen Zeit 1904. Die Bestände, die seit einigen Wochen abwärts gingen, haben sich dadurch wieder um über 2000 Sack gehoben, denn die Ablieferungen waren den starken Ankünften nicht gewachsen, obgleich der heimische Verbrauch wie das Ausland mehr aufnahmen wie 1904. Scheinbar regt sich jetzt der durch die Zuckerhausse stark zurückgedrängte Verbrauch und sucht nachzuholen, was er bisher 1905 versäumte.

Seit einiger Zeit werden in den Londoner Einfuhrlisten auch Kakaoladungen aus Hamburg recht häufig genannt.

Für die Auktionen am 20. Juni sind 8091 Sack angemeldet, soweit es ersichtlich ist. Das ist ein sehr achtbares Quantum, das teilweise aus den starken Zufuhren letzter Zeit stammen dürfte.

Nach **Southampton** gehen fortgesetzt umfangreiche Zufuhren, in der Woche vor Pfingsten wurden dort wieder 3775 Sack gelandet, darunter 1574 Sack Trinidads und 1047 Sack Guayaquils.

In **Liverpool** kamen 800 Sack Guayaquils und 95 Sack anderer Herkunft an. Das Platzgeschäft ist dort nach wie vor träge, obwohl ganz England sich jetzt rührt.

Kakaoschalen. Am 6. Juni wurden in London auf der Auktion 78 tons = 2116 Sack von Cadbury verkauft. Es erzielten

A: 80 bis 87½ s;
B: 97½ » 100 »;
C: 145 s;
D: 247½ bis 250 s.

England. An Rohkakao sind 1905 (1904)

	im Mai		im Januar bis Mai	
eingeführt:	2068 (2064)	tons,	9985 (14402)	tons,
verbraucht:	1898 (1218)	»	8503 (9096)	»
ausgeführt:	397 (309)	»	2147 (1765)	»
eingelagert:	4842 (6485)	»	(Ende Mai).	

Digitized by Google

Der Mai hat im Verbrauch wesentlich zugenommen, und auch der Juni wird, soweit es heute scheint, ebenfalls den Ausfall gegen das Vorjahr verringern helfen. Die Ausfuhr nahm weiter zu; die Bestände sind wieder gefallen, denn sie standen Anfang Mai auf 5073 (6114) tons. Erfreulicherweise haben die monatlichen Zufuhren (zuerst im laufenden Jahre) die vorjährigen übertroffen. In den günstigeren Zahlen spiegeln sich schon die billigeren Zuckerpreise wieder, die mit Anfang Mai anhoben.

Auch für bearbeiteten Kakao zeigt sich eine kleine Besserung; zuerst seit Jahresanfang im fünften Monat! Es wurden

	im Mai	im Januar bis Mai
eingeführt:	842022 (831883) lbs,	3882241 (4888270) lbs
verbraucht:	831848 (825874) »	3741400 (4627403) »
ausgeführt:	37053 (30445) »	192436 (177220) »
eingelagert:	27000 (48000) »	(Ende Mai).

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Juni 1905.

Die nun vor der Tür stehenden hochsommerlichen Auktionen bringen hochsommerliche Mengen — und sie werden auch wohl hochsommerliche Kauflust und hochsommerliche Preise bringen.

Amsterdam meldet für die Juliauktion, die am 4. Juli abgehalten werden soll, folgende Mengen an:

55 000 Kilo Van Houten
8 000 » Dejong
10 000 » Mignon.

Im vorigen Jahre hatten wir im Juli 50 000 Kilo Van Houten und 21 000 Kilo Nebenmarken und vor zwei Jahren 70 000 Kilo Van Houten und 30 000 Kilo Nebenmarken; die diesjährige Menge ist — zusammengezählt — also mindestens normal zu nennen.

London hat das Juliquantum noch nicht genannt; dort wird aber ebenfalls am 4. Juli die Auktion stattfinden.

Wie in jedem Jahre um diese Jahreszeit, lohnt es sich kaum von einer Marktlage zu sprechen; es haben sich sowohl in Amsterdam als in Hamburg einige Nachzügler eingefunden, die die billigen Preise zu Herbstkäufen benutzt haben; sonst aber weht kein fühlbares Lüftlein über den Buttermarkt.



Allerlei.

Sarotti A.-G. — Berlin. Wir hören, dass die Aktien dieser Firma demnächst in Berlin an der Börse aufgelegt werden sollen. Die Bankfirma Georg Fromberg & Co. in Berlin hat zu diesem Zweck bereits einen Betrag von 500000 Mk. übernommen. Das Aktienkapital dieses Betriebes beträgt 1½ Millionen Mark. Im ersten Geschäftsjahr ist ein Reingewinn von 311 106 Mark erzielt worden, aus dem u. a. eine Dividende von 12 Prozent verteilt worden ist.

Suchard S. A. — Neuchâtel. Nun ist auch die älteste und bekannteste Schweizer Schokoladenfabrik in eine Aktiengesellschaft umgewandelt worden. Diese neue Gesellschaft firmiert **»Suchard, Société anonyme, Neuchatêl«;** ihre Leiter sind an erster Stelle Herr Carl Russ-Suchard, der bisherige unbeschränkt haftende Gesellschafter der Firma Russ-Suchard & Cie.

Ferner zeichnen als Prokuristen der neuen Aktiengesellschaft die Herren

Fritz de Ruttè,
Willy Russ-Young,
Henry Wittwer,
Alfred Langer,
Henry Simond.

Jeder dieser »ppa« zeichnenden fünf Herren ist berechtigt, für die neue Gesellschaft verbindlich so zu zeichnen, wie sie es bisher für die alte Firma Russ-Suchard & Cie. getan haben. — Der Plan, aus der bisherigen Kommanditgesellschaft eine Aktiengesellschaft zu machen, besteht, wie wir hören, seit 1893, also seit zwölf Jahren. Damals wurde er bereits bei Errichtung des Gesellschafts-Vertrages in die Statuten aufgenommen.

Auch bei dieser neuen Gründung ist der Wunsch, eine leichte Verteilung des Erbes beim Tode der heutigen Inhaber möglich zu machen, Vater und Leiter gewesen.

Das Aktienkapital beträgt 9 Millionen Francs; es ist in zwei Klassen eingeteilt. Klasse A liefert 4½ Millionen Stammaktien, jede zu 1000 frs., Klasse B liefert 18000 Vorzugs-Aktien, jede zu 250 frs. Die neue Gesellschaft Suchard S. A. hat alle Aktiven und Passiven der alten Firma übernommen. Vorsitzender des Aufsichtsrates und der Leitung ist Herr Carl Russ-Suchard.

Société Suisse des Chocolats au lait Croisier à Lausanne. Für das erste Betriebsjahr 1904 (1. Juli bis 31. Dezember) wird eine Dividende nicht verteilt. (Das Unternehmen ist bekanntlich von Genf nach Lausanne verlegt worden und wird am neuen Sitz der Gesellschaft mit grösseren Betriebsmitteln (Aktienkapital 500 000 frs.) weiter betrieben. Die ersten sechs Monate galten der Reorganisation des Unternehmens.)

Société anonyme des Chocolats de Montreux Séchaud & fils. Dieses im Dezember 1903 mit einem Aktienkapital von 500000 frs. in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Unternehmen hat pro 1904 ein sehr befriedigendes Resultat erzielt, wird aber den grössten Teil des Gewinnes zu Abschreibungen verwenden und den Restbetrag auf neue Rechnung vortragen; eine Dividende gelangt also für das erste Betriebsjahr nicht zur Ausschüttung. Die Aktien, nominell 250 frs., notieren an der Börse etwa 450.

Die **Schweizer Schokoladenausfuhr** nach den **Vereinigten Staaten im Mai 1905** hatte einen Wert von 91 810 frs. gegen 123 336 frs. im Vorjahre. Vom Januar bis Mai wurde die Ausfuhr bewertet

1905 mit 1 025 754 frs.
1904 » 559 948 »

oder in fünf Monaten fast das Doppelte mehr.

Man schreibt uns:

»Wir erlauben uns, hiermit eine geschäftliche technische Anfrage an Sie zu richten und Sie zu bitten, uns gefl. mitzuteilen, ob nach Ihrer Erfahrung sich die **Knetmaschinen als Ersatz für die Melangeure** bewährt haben. Wir verstehen darunter nicht nur als Ersatz beim Verdünnen der Kuvertüren oder beim Präparieren der Kakaomassen, sondern auch zum Aufarbeiten und Mischen der teigförmigen Schokoladen. Haben sich bei den Knetmaschinen Vorteile gegenüber den Melangeuren gezeigt?«

Darauf antworteten wir: »Eine rationell einge-

Digitized by Google

richtete Kakao- und Schokoladenfabrik muss einige heizbare Mischmaschinen in dem Stamm ihrer Arbeitsmaschinen haben. Es gibt viele Arbeiten, die in der Mischmaschine besser und schneller verrichtet werden können, als im Melangeur, andererseits kann aber auch die Mischmaschine die Melangeure bei vielen Arbeiten nicht ersetzen. Denn die Melangeure sind in der Hauptsache Zerkleinerungsmaschinen; sie sind konstruiert worden zu der Zeit, als man den groben Zucker und die groben Kakaokerne als Ausgangsprodukt für die Fabrikation von Schokoladen nahm. Dabei ist der Melangeur durchaus notwendig, weil er die ihm übergebenen Massen sowohl mit einander vermischt als auch zugleich zerkleinert; die Melangeure nehmen hierbei den Walzen schon einen Teil der Arbeit ab. Eine derartige Leistung können die Mischmaschinen nicht aufweisen. Aber sobald es sich darum handelt, nur zu mischen, sind die heizbaren, mit Mischflügeln versehenen Mischmaschinen den Melangeuren überlegen. Sie sind billiger im Anschaffungspreis, sie brauchen weniger Heiz- und Betriebskraft, sie mischen intensiver und schneller und sind schneller zu entleeren. Zum innigen Vermischen von Kuvertüren, von Kakaomasse, Butter, Staubzucker bei der Fabrikation von Speiseschokolade, zum Präparieren der Kakaokerne oder Kakaomassen mit Potaschenlauge und zum Entwässern der präparierten Massen sind die Mischmaschinen leistungsfähiger als die Melangeure. Das Verdampfen nach vollzogener Präparation geht viel schneller vor sich als im Melangeur, weil man die Mischmaschinen heisser halten kann, als die Melangeure mit dem dicken Granitboden. Alles in allem also muss gesagt werden, dass es an einer gut eingerichteten Mischmaschine in einer Fabrik nicht fehlen darf.«

In den Schulen, auf den Behörden, in Zeitungen und im ganzen öffentlichen Leben schreibt man und wird gelehrt zu schreiben:

Schokolade	— nicht aber	Chocolade
	oder gar	Chokolade.
Kakao	— nicht aber	Cacao
	oder gar	Cakao,
Kuvertüre	— nicht aber	Couvertüre
	oder gar	Cuwertüre
	oder	Couwertüre,
Konfitüre	— nicht aber	Confitüre.

Richtig ist, zu schreiben: Biskuit, Kakes, Karamel, Zitronat, Sukkade, Mokka, Tee, Marzipan, Gelee, Dragee, Kokosnuss, Konfiserie, Konditor.

Chemnitz. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Zschimmer & Witzsch ist nach Ausscheiden des Gustav Adolph Zschimmer und Carl Friedrich Witzsch in den Besitz von Edmund Rudolph Herrmann Vollmann übergegangen, der sie unter der Firma Zschimmer & Witzsch Nachf. weiterführt. (K.)

Bern (Schweiz). Die Firma J. Kehr, Konfiseur, Spitalgasse 41, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Heilbronn. Der Aufsichtsrat der Firma C. H. Knorr, Aktiengesellschaft, hat beschlossen, aus dem Gewinn des Geschäftsjahres 1904/05 von 383 000 (269 363) Mk. wieder die Verteilung von 10 Prozent Dividende in Vorschlag zu bringen. (K.)

Olten (Schweiz). Die Jahresversammlung der schweizerischen Teigwarenfabrikanten beschloss, dem Aufschlag der Hartweizenpreise entsprechend den Preis der Teigwaren zu erhöhen. (K.)

Magdeburg. Die neuen Gebäude der Zuckerraffinerie von Maquet Nachf. wurden durch Feuer zerstört. (K.)

Basel. Emil Hoffmann hat die Konditorei R. Lippe, Spalenvorstadt 39, käuflich erworben und führt sie unter seiner Firma weiter. (K.)

Braunschweig. Die Nordhäuser Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Paul Sebicht eröffnete hier, Neuestr. 2, eine Filialniederlage. (K.)

Olten (Schweiz). Unter der Firma »Merkur«, Schweizer Schokoladen- und Kolonialhaus, hat sich hier mit einem Grundkapital von 500 000 Fr. eine Aktiengesellschaft gegründet. Präsident des Verwaltungsrates ist H. Burkhardt in Zürich. (K.)

Gera (Reuss). Max Sennewald eröffnete Schleizerstr. 36 ein Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Mülhausen i. Els. Ernest Meyer hat die Konfiserie-Pâtisserie von Auguste Schulz, Synagogenstr. 3, übernommen. (K.)

Breslau. Julius Schernig eröffnete Feldstr. 31c eine Konditorei. (K.)

Reinickendorf b. Berlin. An Stelle des ausgeschiedenen August Leppien ist der Kaufmann Georg Leppien als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma A. Leppien, Zuckerwarenfabrik“ hier, eingetreten. (K.)

Leipzig. Johann Grzywotz, Spezial-Honigkuchen-, Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft, Zeitzerstr. 31, eröffnete Gerberstr. 3 eine Filiale. (K.)

Herr **Julius Meinl, Wien,** teilt uns mit, dass er dem Herrn Ferdinand Pfannl beim Wiedereintritt in sein Haus Einzel-Prokura erteilt hat.

Handelsregister.

Eintragungen.

Berlin. Berliner Cakes- und Schokoladenfabrik Aktiengesellschaft:

Kaufmann George William Abel in Charlottenburg ist nicht mehr Vorstand der Gesellschaft; der Kaufmann Paul Huppertz in Berlin ist zum Vorstand ernannt. Die Prokura des Paul Huppertz in Berlin und des August Schröder in Berlin ist erloschen. 25. 5. 05.

Duala. Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft, Kolonialgesellschaft in Hamburg, Zweigniederlassung in Duala (Kamerun):

Gegenstand des Unternehmens: Betreibung von Handelsgeschäften irgend welcher Art, der Erwerbung von Grundbesitz, sonstigem Eigentum und Rechten aller Art in Westafrika, insbesondere in den deutschen Schutzgebieten Kamerun und Togo, der Verwertung der gemachten Erwerbungen, dem Betrieb von Land- und Plantagenwirtschaft. Stammkapital: 2 000 000 Mk. Geschäftsführer: Fritz Bodo Clausen und Ernst Otto Meyer in Hamburg, Vorstand. Deutsche Kolonialgesellschaft laut Beschluss des Bundesrats vom 13. November 1903. Jedes Mitglied des Vorstands ist zur Zeichnung der Firma der Gesellschaft berechtigt. 28. 4. 05.

Ansbach. »Friedrich Grau Inhaber Carl Grau«; Sitz: Dinkelsbühl.

Unter dieser Firma betreibt der Konditor Carl Grau in Dinkelsbühl eine Konditorei. 30. 5. 05.

Beuthen O.-S. »Adler-Automat Gesellschaft mit beschränkter Haftung Königshütte«, Beuthen O.-S.:

Digitized by Google

Der Gesellschaftsvertrag ist am 22. Mai 1905 abgeschlossen worden. Gegenstand des Unternehmens: Errichtung und Betrieb eines automatischen Restaurants. Stammkapital 50000 Mk. Geschäftsführer ist August Schultz in Königshütte. 6. 6. 05.

Beuthen O.-S. »Kaiser-Automat, Gesellschaft mit beschränkter Haftung Zabrze O.-S.« in Beuthen O.-S.: Der Gesellschaftsvertrag ist am 22. Mai 1905 abgeschlossen worden. Gegenstand des Unternehmens: Errichtung und Betrieb eines automatischen Restaurants. Das Stammkapital beträgt 40000 Mk. Geschäftsführer ist Josef Neulaender in Beuthen O.-S. 6. 6. 05.

Wiesbaden. Biebricher Maccaroni- und Eierteigwarenfabrik Vater & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung Biebrich a. Rh.:

Dem Buchhalter Martin Müller zu Biebrich ist Prokura erteilt worden. Durch Beschluss der Gesellschaftsversammlung vom 6. Mai 1905 ist bestimmt, dass stellvertretende Geschäftsführer ernannt werden können. Zum stellvertretenden Geschäftsführer ist der Fabrikdirektor Albert Viebig zu Biebrich ernannt worden. Wilhelm Vater zu Biebrich ist als Geschäftsführer der Gesellschaft ausgeschieden. 20. 5. 05.

Hamburg. C. L. Friederichs zu Rostock. Die hiesige Zweigniederlassung ist aufgehoben und die Firma hierselbst erloschen. 10. 6. 05.

Musterregister.

Lobberich. Nederlandsche Kakaofabrik Aktiengesellschaft in Kaldenkirchen, ein Muster für Flächenerzeugnisse, eine Etikette zur Verpackung von Paradies-Schokolade mit Früchten, Fabriknummer 1000, Schutzfrist zwei Jahre, angemeldet am 20. Mai 1905, vormittags 10 Uhr 50 Minuten. 20. 5. 05.

Radolfzell. Maggi, G. m. b. H. in Singen (Zweigniederlassung in Berlin), ein versiegeltes Paket, angeblich enthaltend ein rechteckiges Plakat in mehrfarbigem Druck, Fabriknummer 1038, Muster für Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, Anmeldung 4. Mai 1905, vormittags 11 Uhr; und ein versiegeltes Paket, angeblich enthaltend einen vierseitigen mehrfarbigen Prospekt, Fabriknummer 1039, Muster für Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, Anmeldung 4. Mai 1905, vormittags 11 Uhr. 5. 5. 05.

Radolfzell. Firma Maggi, G. m. b. H. in Singen (Zweigniederlassung Berlin), ein versiegeltes Paket, angeblich enthaltend ein rechteckiges Plakat in mehrfarbigem Druck, Fabriknummer 1040, Muster für Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. Mai 1905, nachmittags 5 Uhr. 11. 5. 05.

Patente.

Anmeldungen.

2a. H. 33833. Waffelbackform. Paul Adolf Hörmann, Dresden-Mickten. 23. 9. 04.

53f. W. 22500. Verfahren zur Verbesserung des Röstens und des Aufschliessens von Kakaobohnen. Dr. Gustav Wendt, Berlin, Landsberger-Allee 4. 14.7.04.

53f. W. 23169. Verfahren zur Verbesserung des Röstens und des Aufschliessens von Kakaobohnen; Zus. z. Anm. W. 22500. Dr. Gustav Wendt, Berlin, Landsberger-Allee 4. 19. 12. 04.

53f. M. 26320. Verfahren zur Herstellung von rahmhaltiger bzw. milchhaltiger Marzipanmasse. Michelmann & Schlüter, Altona-Ottensen. 27. 10. 04.

50d. K. 27957. Vorrichtung zum Sichten pulverförmiger Stoffe durch in wirbelnde Bewegung versetzte Luftströme. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek. 31. 8. 04.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2a. 252607. Apparat zum Doppeln von Waffel- und Oblatengebäck. Richard Lehmann, Dresden, Zwickauerstr. 43. 9. 2. 05. L. 13834.

2a. 252608. An Waffelbackzangen mit rechteckigen Backplatten und Abfallfang- und Backrinnen, die Abschrägung dieser Abfallfang- und Backrinnen nach der Seite hin, wo sich das Scharnier der Zange befindet. Richard Lehmann, Dresden, Zwickauerstr. 43. 13. 2. 05. L. 13847.

2a. 252609. An Waffelbackzangen mit rechteckigen Backplatten und Ueberlaufrändern die Abschrägung dieser Ueberlaufränder nach der Seite hin, wo sich das Scharnier der Zange befindet. Richard Lehmann, Dresden, Zwickauerstrasse 43. 13. 2. 05. L. 14111.

2a. 252752. Etage für drehbare Etagengeselle für herausziehbare Horden, bestehend aus einem eisernen Kranze mit zwei getrennten Abteilungen und Gleitschienen für die Horden. Herm. Kirsch, Köslin. 1. 5. 05. K. 24474.

2b. 252321. Handrührmaschine mit Vorrichtung, die ein Befestigen an einem Tisch ermöglicht. Hans Munding, Innsbruck; Vertreter: Julius Apin, Ueberlingen a. Bodensee. 2. 3. 05. M. 19002.

2b. 252338. Hand-Teigknetmaschine mit glattem, die Oeffnung des Behälters überspannendem Steg. H. Kelch Erb., Dirschau. 20. 4. 05. K. 24383.

2b. 252492. Apparat zur Herstellung gefüllter Esswaren, bestehend aus zwei ineinanderliegenden, zu einem gemeinsamen Mundstück auslaufenden Hohlkörpern. Johannes Gustav Martin, Auerbach i. V. 27. 4. 05. M. 19426.

2b. 252621. Vorrichtung zum Schneiden von Waffelblättern und anderen plattenförmigen Gebäcken mittelst leicht auswechselbarer Satzsägen. Richard Lehmann, Dresden, Zwickauerstrasse 43. 24. 3. 05. L. 14064.

2b. 252735. Zwiebackschneidevorrichtung, bestehend aus zwei in Längs- und Höhenrichtung von einander verstellbaren Platten, deren eine als Auflage dient und deren andere mit einem dem Messer als Führung dienenden Schlitz versehen ist. Wilhelm Kuhlmann gen. Brinkmann, Hollen, Post Isselhorst. 14. 4. 05. K. 24294.

Deutsche Ecuador Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft, A.-G., Hamburg. Am 29. April d. J. fand die diesjährige Generalversammlung statt, auf der den Aktionären der Geschäftsbericht von 1904 erstattet wurde. Der Aufsichtsrat ist mit dem Ergebnis zufrieden und hatte eine Dividende von 10 Proz. in Vorschlag gebracht, was auch genehmigt wurde (im Vorjahre 12 Proz.). Die Ernte auf den Pflanzungen der Gesellschaft stellte sich auf 18609 Quintales Kakao (i. V. 18025 Quintales) und 293 Quintales Kaffee. Der Gesamterlös der Kakaoernte stellt sich auf 768354 Mk. Aus der Rechnungsstellung sei noch erwähnt, dass sich der gesamte Reingewinn auf 239364 Mk. stellt. Davon sind 10991 Mk. dem Reservefonds zugeflossen, 200000 Mk. als Dividende auf 2 Millionen Mk. Aktienkapital verteilt, 12884 Mk. dem Aufsichtsrat ausgeworfen und 15488 Mk. neu vorgetragen. Die Pflanzungen stehen mit 3960693 Mk. zu Buch, ihr Betrieb erforderte 296483 Mk. Debitores werden mit 192363 Mk. genannt. Das Pflanzervorschusskonto beträgt 150489 Mk., das Arbeitervorschusskonto 174777 Mk. Zur Deckung dieser Vorschüsse ist ein Reservevorschusskonto mit 251416 Mk. vorhanden. Auf Plantagenkonto wurden 94000 Mk., im ganzen jetzt 119000 Mk. zurückgestellt. Die 5½prozentige Prioritätsanleihe von 2 Millionen Mk. wurde zum ersten Mal durch Auslosung um 50000 Mk. verringert.

Der Aufsichtsrat wurde ergänzt. An Stelle eines bereits voriges Jahr ausgeschiedenen Mitgliedes wurde Herr Enrique Seminario in Paris erwählt.

Die Dividende ist bereits seit dem 1. Mai zahlbar bei Herren Schröder Gebrüder & Co. und L. Behrens & Söhne in Hamburg.



Das Kolonialwirtschaftliche Institut hat nach dem »Tropenpflanzer« an einige Sachverständige **Kakaoproben aus Togo zur Begutachtung** übergeben. Im allgemeinen decken sich die Ansichten, dass in Togo eine Bohne wächst, die äusserlich der Kamerunbohne ähnelt, ihr aber im Ausfall nicht gleich kommt. Die erste Probe war den Herren Theodor Hildebrand & Sohn vorgelegt, die sich folgendermassen äusserten:

Dem gewöhnlichen St. Thomé gleich, Wert 48 bis 49 Mk. Aeusserlich ähnelt er dem Kamerun-Kakao, Qualität aber nicht so gut wie bei Kamerun.

Eine zweite Probe begutachteten »Sarotti« und Bruno Antelmann:

Gute Mittelqualität, unter Kamerunware, Wert 47 bis 50 Mk.

Die dritte Probe schnitt am besten ab. »Sarotti« und Theodor Hildebrand & Sohn urteilten:

Fettgehalt sehr gering. Dunkel in Farbe. Geschmack herb, aber voll und kräftig. Wert 55 Mk. pro Zentner. Die gewaschenen Kakaos sind den ungewaschenen in der Qualität vorzuziehen.

Der »Tropenpflanzer« berichtet von einem **Kaffeesurrogat** aus **Bananen**, das ein Amerikaner herstellt. Es heisst darüber:

Dieses Surrogat übertrifft vom hygienischen Standpunkte den Kaffee. Infolge dieser Entdeckung sollen in Mexiko zahlreiche Bananenpflanzungen angelegt sowie Anlagen zur Trocknung von Bananen und zur Herstellung des weissen Kaffees gebaut werden.

Der Biskuithandel in Uruguay. Es ist schwer, den Verbrauch ausländischer Biskuits in Uruguay genau zu beziffern. Der verhältnismässig stärkste Konsum liegt unbedingt in Montevideo, das etwa 250000 Einwohner zählt.

Im Handel kommen nur zwei ausländische Biskuitmarken vor, nämich »Huntley and Palmers« und dann die französische Marke Pernot. Der grosse Erfolg, dessen sich die englische Marke erfreut, beruht darin, dass sie allen Witterungseinflüssen Stand hält, während andere Sorten sehr bald im äusseren Ansehen verlieren.

Die einheimische Erzeugung nimmt an Ausdehnung immer mehr zu; sie verdankt ihren Aufschwung hauptsächlich der Billigkeit des Fabrikates und schlägt damit die ausländische Konkurrenz leicht aus dem Felde. Zur Zeit bestehen neben zahlreichen kleinen Fabriken etwa sechs grössere, die durchschnittlich über ein Kapital von je 100000 Franken verfügen. Sie werden meist von Italienern und deren Nachkommen geleitet und beschränken sich fast nur auf die Herstellung einer gewöhnlicheren Qualität nach Art der Palmers-Biskuits.

Bestellungen werden in Uruguay in der Regel durch die Vertreter grösserer Häuser aufgenommen, die das Land periodisch bereisen. Von deren Geschick hängt es wesentlich ab, entsprechende Ordres zu erhalten. Immerhin ist es schwer, ganz neue Marken einzuführen. Ohne die übliche Reklame in Zeitungen, Anschläge in Strassen und Reklameschilder in Spezereiläden werden auch hier kaum Geschäfte zu erzielen sein.

(Nach den Informations et Renseignements de l'Office national du Commerce extérieur.)

Dominikanische Republik. Zollermässigung für Zucker und zuckerhaltige Erzeugnisse. Durch Dekret vom 5. Dezember 1904 sind die Einfuhrzölle auf Zucker und zuckerhaltige Erzeugnisse wie folgt, herabgesetzt worden:

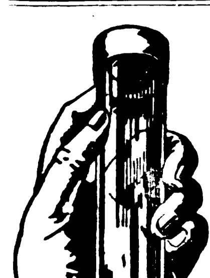
		Pesos
Zucker, gereinigt	Zentner	0,50
Zucker, ungereinigt	»	0,25
Schokolade, Fruchtgelees, Biskuit, kondensierte Milch und ähnliche Erzeugnisse, die einen beträchtlichen Zuckerzusatz erhalten	»	0,50

Dergleichen Zucker und zuckerhaltige Erzeugnisse dürfen mit neuen Gemeinde- und Fiskal-Steuern oder -Aufschlägen, die 10 Centavos auf 1 Zentner übersteigen, nicht belastet werden.

(The Board of Trade Journal.)

Das Haselnussgeschäft in Trapezunt. Im Anfange der diesjährigen Haselnusskampagne wurden nach einem Bericht des österreichischen Generalkonsulats in Trapezunt 110 bis 114 Piaster für den türkischen Kantar (zu 56 kg) gezahlt. Als nach einem halben Monat die Ankünfte der Ware stiegen, fielen die Preise auf 103 bis 105 Piaster. Diese verhältnismässig hohen Preise sind eine Folge davon, dass im Mai bis Juli, d. h. zur Zeit des Abschlusses der Konsignationsgeschäfte für September bis November, der so günstige Ausfall der Ernte noch nicht übersehen werden konnte. Bis Ende Oktober ging die Ware zumeist nach Deutschland und Oesterreich-Ungarn, im November hingegen hauptsächlich nach Aegypten für den dortigen starken Gebrauch zum Ramasan. Anfangs Dezember waren ungefähr 60 Prozent der Ernte abgesetzt, und die übrigbleibenden Nüsse kommen der im Januar 1905 beginnenden zweiten Kampagne zu gute. Diesmal wurde die Ware meist ungeschält verkauft, da die in allzufrischem Zustande versandten geschälten Haselnüsse vielfach stark beschädigt angelangt waren. Man nimmt aber an, dass im Januar 1905 nach vollzogener guter Trocknung der Ware rund 90 Prozent geschält und nur 10 Prozent ungeschält zur Ausfuhr gelangen werden.

(Konstantinopler Handelsblatt.)



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Ein seit reichlich 20 Jahren bei Zuckerwarenfabrikanten, Grossisten, Kolonialwaren- u. Delikatessen-Händlern, sowie Konditoren vorzüglich eingeführter Agent sucht **Vertretung** einer leistungsfähigen Kakes- und **Biskuit-**, sowie auch Schokoladen- und Kakaofabrik für **Schleswig-Holstein** gegen Provision. Gefl. Off. unter **K. H. 100** an den **Verlag des Gordian.**

 **Patentsache.** 

Die Verwertung einer **nachweisbar sehr rentabeln Patentsache,** insbesondere durch Verkauf von Licenzen im In- und Auslande, ist zu vergeben. Offerten unter **V. B. 3444** an **Rudolf Mosse, Berlin C.,** Königstrasse 56.

Lebensstellung.

Von grösserer Schokoladen- und Kakao-Fabrik in grösserer rheinischer Stadt wird ein in allen Zweigen der Branche durchaus erfahrener

Betriebsleiter

gesucht. Einkommen nach Uebereinkunft. Gefl. Offerten unter genauer Angabe der bisherigen Thätigkeit und Aufgabe von Referenzen sub **K. U. 3213** an **Rudolf Mosse, Köln,** erbeten.

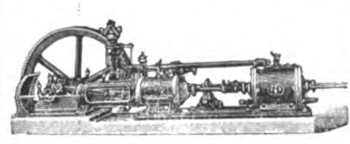
Digitized by Google

C. Schrader & Co.
Palma de Mallorca.



Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.
Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.

Spezialitäten seit 35 Jahren:
Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art



Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.



Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel
Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Benthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

Digitized by Google



Gustav Wehlte, Halle S.

Kühlmaschinen-Fabrik

liefert als ausschliessliche Spezialität:

Eis- und Kühlmaschinen

für Schokoladenfabriken, Konditoreien usw.
nach dem Schwefligsäure- u. Kohlensäure-System
auf Grund langjähriger Erfahrungen.

Prima Referenzen und Zeugnisse
über ausgeführte Anlagen stehen zur Verfügung.



Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz
in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.



Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20 Mark jährlich**, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

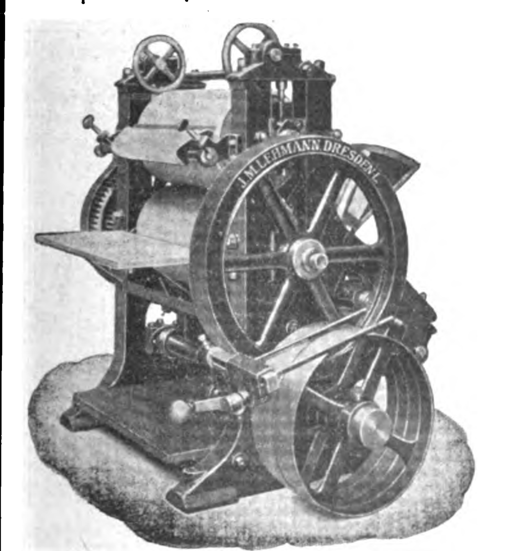
Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und



Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

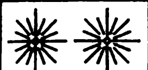
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

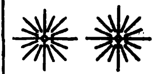
Références et Catalogues sur demande.

——— Grand Prix St. Louis 1904. ———

Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 8000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.



Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**
liefern
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.



Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 245:

Die Schweizerische Schokoladen-Industrie im Jahre 1904.

Vor garnicht langer Zeit, als Kakao und Schokolade noch als Genussmittel nur in den besseren Kreisen zu finden waren, und als sich Leckermäuler höchstens am Sonntag Nachmittag eine Tasse Kakao oder eine Tafel Schokolade leisteten, galt die französische Schokolade als die beste. Damals schauten alle Schwesterindustrien nach Frankreich, um dort die Geheimnisse der Schokoladenfabrikation zu erspähen. Heute hat sich der Spiess gedreht, und heute ist überall die schweizerische Schokolade, in Sonderheit die Milchschokolade Trumpf, und zwar in weit, weit grösserem Umfang, als je die französischen Marken.

Schon vor 20 Jahren war die schweizerische Schokoladenausfuhr ganz bedeutend, doch fehlte ihr damals der Weltruf; 1884 führte sie z. B. 532000 Kilo aus, indes verschwindet diese Menge gegen die Ausfuhren der letzten Jahre, die das zehnfache und mehr betragen. Selbst wenn man neben diesen Aufschwung den der übrigen Länder wie Deutschland, Frankreich, England und der Vereinigten Staaten stellt, so bleibt wohl zu beachten, dass diese vier Länder durch den wachsenden Verbrauch im eigenen Lande gross wurden, während die Schweiz für ihre Schokoladenindustrie viel zu klein ist; sie musste sich auf fremden Märkten Absatz suchen und hatte aus diesem Grunde mit vielen Schwierigkeiten zu kämpfen, die den verhältnismässig wenig exportierenden Schwesterindustrien im grossen und ganzen erspart wurden. Desto mehr ist der Erfolg der Schweiz anzuerkennen, die es verstand, auf dem Weltmarkt den ersten Platz zu erringen. Leicht dürfte ihr dies Ziel nicht geworden sein, erreichbar wurde es auch nur dadurch, dass die schweizerischen Fabrikanten zuerst und in allererster Linie Gewicht auf die Güte ihrer Schokoladen legten. Während man sich in Deutschland noch mit billigen, schlecht schmeckenden Koch- und Haushaltschokoladen abquälte, stellten die Schweizer schon eine leicht schmelzende, den Gaumen kühlende Speiseschokolade her; während Frankreichs Industrie bei alten Rezepten stehen blieb, erfanden die Schweizer ihre Milchschoko-

Digitized by Google

lade; während England besonders seine Zuckerwarenindustrie mit billigem Prämienzucker gross und widerstandslos machte, legten die Schweizer schon längst das Hauptgewicht auf gute, gesunde Kakaos für ihre Schokoladen; während die Vereinigten Staaten in den Anfängen steckten und noch herum probierten mit meist schlecht angelerntem Personal, verfügten die Schweizer bereits über einen Stamm von gut geschulten Arbeitern und erfahrenen, schon in der Schokoladenindustrie ergrauten Praktikern. Die Holländer sollen hier nicht mit verglichen werden, denn einmal stellen sie in erster Linie Kakaopulver her, und zweitens sind ihre Schokoladen weniger bekannt, dass man gut und gern darüber hinweggehen kann.

Aus den einzelnen Vergleichen ergibt sich, dass die Schweizer Industrie vor ihren Schwestern vielerlei voraus hatte, besonders strebte sie danach, etwas neues, gutes, brauchbares zu schaffen. Die befolgten Grundsätze konnten dies Bestreben nur fördern. Ein sehr glücklicher Griff war die Erfindung der Milchschokolade, deren Herstellung unter Ausnutzung der natürlichen Milchquellen des Landes heute fast als etwas selbstverständliches erscheint. Anfeindungen gegen den weichlichen Geschmack der neuen Schokoladensorte blieben zuerst nicht aus, aber trotzdem und vielleicht gerade deswegen, weil jeder sie doch einmal kosten wollte, schlug sie ein und trug wesentlich dazu bei, den schweizerischen Schokoladen-Siegeszug so glanzvoll zu gestalten, wie er sich heute darstellt. Natürlich fehlt es in allen Nachbarländern, hüben und drüben, nicht an Neidern, sie sind ein unausbleibliches Gefolge jeder neuen, grossen Sache und treten in den verschiedensten Verkleidungen auf. Die einen, und das sind noch die harmloseren, spielen sich als Patrioten aus und sagen, die eigene Industrie sei leistungsfähig genug, um den Ansprüchen des Bedarfs, auch des Geschmacks zu genügen, man brauche keine schweizerischen Erzeugnisse. Die anderen, weniger leicht zu nehmenden Neider machen auch Milchschokoladen, die dann als Swiss Chocolates oder Alpenschokoladen oder mit noch anderen, stark an die Schweiz anklingenden Namen oder Packungen geliefert werden. In Deutschland heisst man ein solches Gebahren unlauteren Wettbewerb. Gegen diesen Unfug können die schweizerischen Fabrikanten vorgehen auf Grund der Pariser internationalen Uebereinkunft zum Schutze gewerblichen Eigentums vom 20. März 1883, ergänzt durch die Brüsseler Zusatzakte vom 14. Dezember 1900, aber viele fürchten die langwierigen Verhandlungen, und wo kein Kläger ist, ist kein Richter. Diese und andere Schwierigkeiten, die in dem Zollverfahren, den Zollsätzen und den Beförderungsverhältnissen liegen, machten und machen den schweizerischen Fabriken den Absatz ihrer Erzeugnisse nicht leicht, vor allem dort, wo es sich darum handelte, diese erst einzuführen. Diese Einführungsarbeit ist heute fast überall getan, aber es gilt heute, die erworbenen Absatzgebiete zu erhalten und weiter auszubauen. Nicht mit Unrecht lässt sich der Umstand, dass die schweizerische Industrie geradezu auf die Ausfuhr angewiesen ist, als ihre Achillesferse bezeichnen. In diesem Punkte kann sie einmal lahm gelegt werden, das wissen auch ihre Vertreter sehr wohl. Nicht allein um den Konventionszucker und nicht nur, um die für nicht der Konvention angehörende Länder, wie die Schweiz eins ist, höheren Eingangszölle auf zuckerhaltige Waren zu sparen, hat vor einiger Zeit eine der grössten Firmen in Paris eine eigene Fabrik errichtet, die nach Art der schweizerischen Mutterfabrik Schokoladen herstellt. Ebenso sind auch wegen der Chamberlainschen Schutzzollpläne schon ernste Bedenken aufgetaucht, denn keine Macht der Welt hat das Recht, wenn England zum Schutze der eigenen Industrie die Einfuhr fremder Schokoladen verbietet, ihm das zu verwehren. Und gerade England nimmt fast die Hälfte aller ausgeführten schweizerischen Schokoladen auf. Augenblicklich und für absehbare Zeit wird sich diese Frage nicht zuspitzen, solange es in England noch eine starke freihändlerische Partei gibt, die gerade jetzt dringend die Aufhebung des Zuckerzolles fordert. Den Absatz erschwert ferner der Umstand, dass die Schweiz nicht der Brüsseler Konvention angehört, wenigstens für die Konventionsländer, die ihr Hauptfeld darstellen. So hat Deutschland zwar der Schweiz für ihre Schokolade in den neuen Handelsverträgen einen Vorzug im Zollsatz zugestanden, erhebt aber noch einen Zuschlag, solange die Schweiz es vorzieht, ausserhalb der Konvention zu bleiben, und sich damit die Möglichkeit frei hält, russischen Prämienzucker billiger zu kaufen. Bisher sind nur ganz geringe Mengen dieses Zuckers nach der Schweiz gegangen, ausserdem ist er augenblicklich aus bekannten Gründen auch garnicht billiger. Der schweizerische Zuckerbedarf wird in der Hauptsache von den drei Konventionsländern Deutschland, Oesterreich-Ungarn und Frankreich gedeckt (1904 im Verhältnis 26 : 55 : 18), und der allgemeine Zuckerverbrauch, also einschliesslich dessen, was bei der Herstellung von kondensierter Milch, Kindermehl, Schokolade und Zuckerwaren gebraucht wird, hat sich auf den Kopf der Bevölkerung im letzten Jahre weiter gehoben.

Es muss wiederholt anerkannt werden, dass die Schweiz trotz aller Hemmschuhe eine so gewaltige Ausfuhr auf- und ausbauen konnte. Besonders für den inneren Ausbau ist das verflossene Jahr bedeutungsvoll. Das letzte Jahr, 1904, stand im Zeichen der Verschmelzungen, und diese Erscheinung kann auch heute noch nicht als beendet gelten. Die erste Verschmelzung von Firmen unserer Industrie fällt allerdings schon in das Ende der neunziger Jahre; damals gingen Sprüngli in Zürich und Lindt in Bern zusammen, doch der Stein kam erst richtig ins Rollen, als Mitte vorigen Jahres bekannt wurde, dass Peter und Kohler sich ebenfalls zusammen tun wollten. Seitdem ist eine Verschmelzung der anderen gefolgt, und eng mit dieser Erscheinung hängt auch die Umwandlung vieler Firmen in Aktiengesellschaften zusammen, wie zuletzt noch Maestrani und Suchard. Das Grosskapital ist auf die Erfolge der Industrie aufmerksam geworden und will auch seinen Anteil an dem Aufschwung haben. Auf den Börsen in Lausanne, Zürich, Basel und anderwärts hat man eifrig mit den Papieren unserer Industrie gehandelt und sie nach Möglichkeit in die Höhe getrieben. Das war um so leichter, als in die Zukunft der schweizerischen Schokoladenindustrie noch grosse Hoffnungen gesetzt werden. Dieser Umstand kennzeichnet so recht das allgemeine Vertrauen. Daher kam es, dass die 1½ Millionen Frs. Aktienkapital der Lucerna in Hochdorf elf- bis zwölfmal überzeichnet wurden, daher kam es, dass für die 3 Millionen-Anleihe von Cailler 12½ mal mehr gezeichnet wurde. Im ersten Falle wurden für

1½	Millionen Frs.	gegen	20	Millionen Frs. und für
3	» »	über	40	» »

im zweiten Falle bereit gestellt. Derartige Riesenverhältnisse sind in der Schweiz heute gang und gäbe, wenn es sich um unsere Industrie handelt.

Digitized by Google

Es sei ferner nur an die Verschmelzung der Peter-Kohler-Nestlé-Cham-Gesellschaft gedacht, über die in den letzten Gordianheften schon sehr genau und eingehend berichtet wurde. Diese Gesellschaft vereinigt in sich alle Zweige unserer Industrie und der ihr verwandten Gebiete, und wenn an ihrer Wiege wie bei allen schweizerischen Umwandlungen, Erhöhungen, Verschmelzungen das Grosskapital, Banken und Bankiers, Gevatter standen, so war doch ein bestimmender und leitender Gedanke, mit vereinten Kräften die auf dem Weltmarkt bestehenden Schwierigkeiten um soviel leichter überwinden zu können und die erworbenen Absatzgebiete von grossen, weiten Gesichtspunkten aus zu beackern. Solche Grundsätze kosten in der Ausführung viel Geld und sind nur möglich mit grossen Mitteln, wie sie dem Viergespann Peter-Kohler-Cham-Nestlé reichlich zur Verfügung stehen.

Anlass zu diesen Ausführungen, die noch einmal kurz die Ereignisse des Jahres 1904 zusammen fassen, bot die jüngst erschienene schweizerische Handelsstatistik, deren Reihen für 1904 wir heute bringen. Zu den Tabellen selbst mag gesagt werden, dass die Bohnenaufnahme 1904 gegen 1903 zwar in der Menge gestiegen ist, dagegen im Werte nachgelassen hat. 1904 hatten wir im Durchschnitt niedrige Preise angesichts der reichlichen Ernten, mit denen Ecuador, Trinidad und Bahia den Verbrauch bescherten. Auch ist die durchschnittliche Wertannahme der Zollbehörde niedriger, was dem allgemeinen tieferen Preisstand 1904 entspricht. Hier mag gleich bemerkt werden, dass die in den Tabellen angegebenen Werte der Einfuhren von Sachverständigen geschätzt sind, die der Ausfuhren nach den Angaben der ausführenden Häuser zusammengestellt wurden. Sehr störend ist, dass Kakaobohnen und Kakaoschalen zusammen aufgeführt werden, denn die Schaleneinfuhr ist wieder etwas gestiegen. Es gingen aus Deutschland allein nach der Schweiz an Kakaoschalen

	1904	214 400 Kilo
gegen	1903	207 800 »
und	1902	204 700 »

die wahrscheinlich als Viehfutter Verwendung gefunden haben. Zu wünschen wäre es, wenn die neue schweizerischen Zollanschreibungen hier eine reinliche Scheidung einführten in Bohnen und Schalen. Die Gesamtzunahme für Bohnen und Schalen beträgt nicht ganz 17 Prozent. Die Mengen aus Deutschland werden fast ganz aus Schalen bestehen. Bemerkenswert ist, dass in Bohnen Brasilien-Bahia 2 184 800 Kilo geliefert hat gegen 2 055 600 Kilo in 1903. Im Vorjahr war Bahia der grösste Lieferant, 1904 hat ihm Ecuador den Rang abgelaufen mit 2 569 000 Kilo gegen nur 2 029 000 Kilo im Vorjahre. Die erhebliche Zunahme im Verbrauch von Ecuador, denn dieses ist hinter der Bezeichnung »Kolumbien usw.« zu suchen, da Kolumbien nichts liefern kann, ist ein sprechender Beweis für den schweizerischen Grundsatz, auf die Güte der Schokolade zu sehen. Die halbe Gesamtzunahme kommt auf Ecuador, die andere Hälfte zu 4/5 auf Zentralamerika-Westindien.

Ueber Kakaopulver und Schokoladenteig können wir hinweg gehen ohne weitere Bemerkungen. Desto länger müssen wir bei der dritten, der Schokoladentabelle, verweilen. Die Einfuhr hat nachgelassen und ist im Vergleich zur Ausfuhr nur ganz winzig. Bei den Mengen handelt es sich, wie bei Deutschland und Frankreich, wohl nur um einen nachbarlichen Austausch, oder wie bei den übrigen, meist um Rücktransporte und Versuchsobjekte. Unter den Ausfuhrländern sind alle Erdteile und Gebiete vertreten, wo überhaupt Schokolade essende Menschen wohnen. Abgesehen von einigen kleinen, unbedeutenden Absatzgebieten, ist Frankreich von 1 061 100 Kilo in 1903 auf 706 900 Kilo gefallen, doch ist dieser Ausfall nur ein scheinbarer, denn in Wirklichkeit steht in Paris eine Zweigfabrik von Suchard, die seit vorigem Jahr im Betriebe ist, sodass Suchard aus seiner schweizerischen Fabrik nichts mehr auf den französischen Markt zu schicken braucht. Dieser französische Nachlass wird reichlich überholt durch die Zunahme in anderen Ländern, die auf der ganzen Linie festzustellen ist. Verschiedene Länder, Zentralamerika, Chile, Peru und Japan, erscheinen neu in der Reihe. Japan und Russland haben sich trotz des Krieges die schweizerischen Schokoladen nicht abgewöhnt. Die stärkste Zunahme zeigt Nordamerika. Es gingen nach

	1903		1904		Zunahme
Kanada	39 100	Kilo	100 200	Kilo	157 %
Verein. Staaten	394 500	»	822 400	»	109 %
im ganzen	433 600	Kilo	922 600	Kilo	113 %

Noch grösser ist die relative Zunahme für Australien, doch ist diese weniger »schwer«, sie umfasst nur 37 600 Kilo. England hat seinen Platz als der bei weitem grösste Abnehmer behauptet und durch mehr als 100 000 Kilo Zunahme weiter gesichert; Deutschlands Zunahme ist zwar grösser mit über 130 000 Kilo, doch reicht sein ganzer Verbrauch nicht einmal an den vierten Teil der englischen Gesamtmenge heran. Zu bedauern, aber wohl nicht durchführbar ist es, dass über die in der Schweiz selbst verzehrten Mengen keine Anschreibungen gemacht werden. Denn einmal isst der Schweizer selbst gern Schokolade, und dann wird die Schweiz von vielen Fremden besucht, die auch Schokoladekonsumenten sind. Die Gesamtzunahme 1904 gegen 1903 der Schokoladenausfuhr stellt sich auf 14½ Prozent, etwa 2½ Prozent weniger als die Bohneneinfuhr. Im allgemeinen ist das Verhältnis ein anderes. Z. B. wurden

	1890	1904
Kakaobohnen eingeführt	2 628 400	6 839 100 Kilo
Schokoladen ausgeführt	642 100	6 780 900 »

In 15 Jahren hat die Kakaobohneneinfuhr um 4 210 700 Kilo oder 160 Prozent, die Schokoladenausfuhr um 6 138 800 Kilo oder 956 Prozent zugenommen. Dass die Ausfuhr der Schokolade weit mehr stieg als die Bohneneinfuhr, hängt in erster Linie von dem Herstellungsverfahren ab. Früher wurden zu einem Kilo Schokolade mehr Bohnen gebraucht als heute, wo überall, sei es Ostschweiz, Westschweiz oder das Berner Land, Milchschokoladen hergestellt werden, in denen Milch einen wesentlichen Bestandteil bildet.

Die vierte Tabelle zeigt uns den Verkehr der Schweiz mit dem Auslande in Zuckerwaren. Die Einfuhr ist gestiegen, die Ausfuhr etwas gefallen. Im allgemeinen bewegt sich dieser Zweig in regelmässigen Bahnen. Zu sagen hätten wir nur, dass die schweizerischen Zuckerwarenfabrikanten an der Jahreswende genötigt waren, angesichts der allgemeinen Zuckerhausse ihre Verkaufspreise zu erhöhen, ein Zeichen dafür, dass die Zuckerwarenindustrie der Schweiz ausserhalb der Konvention nicht besser fuhr wie die Zuckerwarenindustrien innerhalb. Inzwischen hat die Zuckerhausse abgeflaut, sodass die Schweizer ihre Preise bald wieder herabsetzen können.

Weil die kondensierte Milch und Kindermehlfabrikation sich vor kurzem mit der Schokoladenindustrie eng vervettert hat, bringen wir auch diese; die fünfte Reihe zeigt die Ausfuhr dieser beiden Erzeugnisse. Die Einfuhr hierin ist zu gering, als dass wir darauf eingehen, und stellt

Digitized by Google

wohl meist Rücksendungen vor. Unter den Abnehmern für kondensierte Milch ist wie bei Schokolade England der Hauptkunde, doch hat sein Bedarf seit einigen Jahren nachgelassen und so auch die Gesamtmengen empfindlich beeinflusst. Die Schweiz führte an kondensierter Milch aus:

	im ganzen	davon nach England
1900	28 298 600 Kilo	18 791 600 Kilo
1901	30 724 600 »	20 099 700 »
1902	36 242 400 »	22 409 600 »
1903	32 991 700 »	22 081 600 »
1904	30 772 100 »	18 685 000 »

Seit 1902 ist die Ausfuhr von Jahr zu Jahr bedeutend gefallen, im letzten Jahre kommt der Unterschied zur grösseren Hälfte auf England. Weiter hat an dem Ausfall Transvaal teil, wo jetzt wieder eigene Milch verwandt wird. Nach Ostafrika ging 1902, dem grössten Ausfuhrjahr bisher, Milch im Werte von 3 269 016 Frs., 1903 betrug die Wertziffer nur 103 442 Frs., und 1904 waren es 269 500 Kilo im Werte von 256 000 Frs. Man hatte gehofft, dass der ostasiatische Krieg einen Teil des Ausfalles decken würde, doch haben weder Russland noch Japan den Erwartungen bisher entsprochen. Auch das Kindermehl hat gegen 1903 einen ziemlich beträchtlichen Rückgang zu verzeichnen.

Das Jahr 1904 hat demnach der Schweiz recht viel neues gebracht, wenigstens auf den unsere Industrie angehenden Gebieten. Der schweizerische Zweig hat sich gewissermassen gehäutet; seine Erzeugnisse sind die gleichen geblieben und werden hoffentlich in ihrer Güte nicht nachlassen, denn darin liegt ihre welterobernde Kraft; aber die äussere Form hat sich geändert. Noch vor kurzem waren die meisten Fabriken in Händen von einzelnen Fabrikanten, heute sind es — wenigstens die grossen, die den Ausschlag geben — meist Aktiengesellschaften. Warnende Stimmen haben sich gegen diese Umwandlung erhoben, ob mit Recht, muss die Zeit lehren, denn die Leitung der einzelnen Unternehmungen ist in den bewährten Händen derer geblieben, durch die die schweizerische Industrie gross wurde. Die Warner behaupten, dass ganz neue Gesellschaften zu teuer angefangen haben, dass sie durch die Uebernahme Verpflichtungen eingingen, die die Reinerträge wässerig machen müssen. Jedenfalls können auch in der Schweiz keine Bäume in den Himmel wachsen; aber durch diese Unkenrufe hat sich vor der Hand das in die Zukunft der schweizerischen Schokoladenindustrie gesetzte Vertrauen nicht erschüttern lassen. Wir wollten bei der Jahresübersicht auch hierauf hinweisen, um das Bild vollständig zu gestalten.

* * *

1. Kakaobohnen und Kakaoschalen.

	Gewicht in Kilo	
	Einfuhr	Ausfuhr
Deutschland	217900	—
Niederlande	84000	—
Westafrika	128900	—
Britisch-Indien	97100	—
Niederländisch-Indien	14100	—
Zentralamerika	1543300	—
Brasilien	2184800	—
Kolumbien usw.	2569000	—

	Einfuhr		Ausfuhr	
	in Kilo	in Frs.	in Kilo	in Frs.
zus. 1904	6839100	9993329	—	—
geg. 1903	5856500	11349450	—	—
» 1902	5707000	11270030	—	—
» 1901	4363300	8448576	—	—
» 1900	3580700	7667168	—	—
» 1899	3329800	7085000	—	—
» 1898	3186200	5971000	—	—
» 1897	2638100	4388000	—	—
» 1896	2694200	4204000	—	—
» 1895	2205600	3728000	—	—
» 1894	2115900	3587020	—	—
» 1893	1828000	3321110	—	—
» 1892	1307600	2089660	—	—
» 1891	1551000	3087904	—	—
» 1890	1314200	2628400	—	—

Die Werte sind für 1904 auf 146 Frs. für 100 Kilo durchschnittlich geschätzt worden.

2. Kakaopulver und Schokoladenteig.

Hierüber sind sowohl 1904 wie 1903 keine besonderen Anschreibungen veröffentlicht worden. Wir lassen daher nur die Mengen folgen, die in den Jahren 1890 bis 1902 in die Schweiz gingen oder von dort her kamen.

	Einfuhr		Ausfuhr	
	in Kilo	in Frs.	in Kilo	in Frs.
zus. 1902	67500	303750	357100	1418752
geg. 1901	59400	267300	280100	1150730
» 1900	50800	228600	197100	827862
» 1899	45600	205000	129600	482000
» 1898	45000	203000	99300	354000
» 1897	49900	225000	88000	325000
» 1896	37900	171000	82300	308000
» 1895	21300	96000	131400	514000
» 1894	17200	75400	74700	306780
» 1893	17100	69565	87800	298918
» 1892	17200	55040	47700	181014
» 1891	18200	69160	38900	175470
» 1890	15400	58520	39300	171552

3. Schokolade.

	Gewicht in Kilo		
	Einfuhr	Ausfuhr	
		1904	1903
Deutschland	17800	620400	487900
Oesterreich-Ungarn	200	132100	72800
Frankreich	2400	706900	1061100
Italien	300	478800	452900
Belgien	—	343900	289600
Niederlande	100	106600	85100
England	500	2704600	2596100
Russland	—	180300	46800
Skandinavien	—	79100	57500
Dänemark	100	58800	61200
Portugal	—	4800	5800
Spanien	—	4200	3100
Griechenland	—	6700	6400
Donauländer	—	140600	107100
Europäische Türkei	—	28000	21900
Egypten	—	15900	12900
Algier und Tunis	—	19100	16900
Westafrika	—	51300	24100
Asiatische Türkei	—	14100	11400
Britisch-Indien	—	3500	2700
Japan	—	1200	—
China u. Nebenländer	—	13600	6100
Kanada	—	100200	39100

Digitized by Google

	Gewicht in Kilo		
	Einfuhr	Ausfuhr 1904	1903
Vereinigte Staaten	—	822400	394500
Zentralamerika	—	3800	—
Chile und Peru	—	2900	—
Brasilien	—	9700	8900
La Plata	—	26500	13300
Australien	—	66500	28900
Andere Länder	—	2100	3400
Unbestimmbar	—	32300	4200

	Einfuhr in Kilo	Einfuhr in Frs.	Ausfuhr in Kilo	Ausfuhr in Frs.
zus. 1904	21400	49285	6780900	26836108
geg. 1903	23900	56900	5924300	22912135
» 1902	15700	38160	4745700	18118155
» 1901	10700	28950	3840700	14362417
» 1900	10400	28130	2943100	10019132
» 1899	7200	18000	2348100	7908000
» 1898	8500	23000	1763900	5917000
» 1897	5900	16000	1360900	4653000
» 1896	5600	15000	1119400	3720000
» 1895	4700	13000	974700	3249000
» 1894	3300	8910	847400	2819842
» 1893	5500	14850	757600	2528385
» 1892	10200	26520	744500	2450968
» 1891	12500	35000	737600	2348086
» 1890	9700	27160	642100	1961745

Durchschnittlich ist der Wert der eingeführten Schokoladen auf 230 Frs., der der ausgeführten auf 396 Frs. berechnet.

4. Zuckerwaren.

	Gewicht in Kilo Einfuhr	Ausfuhr
Deutschland	46000	19200
Oesterreich-Ungarn	22700	3300
Frankreich	35100	319300
Italien	21800	84500
Belgien	1000	26900
Niederlande	1100	11700
England	86000	14700
Skandinavien	100	8000
Donauländer	800	17800
Europäische Türkei	400	6100
Egypten	400	17700
Algier und Tunis	100	6000
Asiatische Türkei	100	11700
La Plata	—	5300
Uebrige Länder	3300	10400
Unbestimmbar	—	1900

	Einfuhr in Kilo	Einfuhr in Frs.	Ausfuhr in Kilo	Ausfuhr in Frs.
zus. 1904	218900	423830	546500	1566663
geg. 1903	206700	398765	547800	1509243
» 1902	206500	397380	512600	1362955

Die Einfuhrmengen sind mit 194 Frs., die der Ausfuhr mit 278 Frs. bewertet.

5. Kondensierte Milch und Kindermehl.

	Ausfuhr in Kilo Kondens. Milch	Kindermehl
Deutschland	96800	1700
Oesterreich-Ungarn	4600	—
Frankreich	406900	282000
Italien	59800	111100
Belgien	38300	49600
Niederlande	53500	25500
England	18685000	147900
Russland	35700	58900
Skandinavien	—	4900
Dänemark	6600	71000
Portugal	—	37800
Spanien	1041200	56000
Griechenland	152500	8400
Donauländer	—	7000
Europäische Türkei	36700	7600
Egypten	118600	3100
Algier und Tunis	172400	4100
Westafrika	351900	—
Ostafrika	296500	—
Asiatische Türkei	15900	2600
Britisch-Indien	2981200	27500
Niederländisch-Indien	1221000	—
Japan	545100	20400
China und Nebenländer	798200	6500
Kanada	—	38800
Vereinigte Staaten	45000	—
Zentralamerika	66400	9000
Chile und Peru	265200	23700
Brasilien	803100	29300
La Plata	35800	50200
Kolumbien usw.	24900	3600
Australien	2114400	5500
Andere Länder	6300	3600
Unbestimmbar	291500	8400

	Ausfuhr Kondens. Milch in Kilo	Kondens. Milch in Frs.	Kindermehl in Kilo	Kindermehl in Frs.
zus. 1904	30772100	29216708	1041800	2096835
geg. 1903	32991700	31455996	1307400	2615465

Die durchschnittliche Wertberechnung der Ausfuhrmengen für 1904 ist ermittelt bei kondensierter Milch mit 94.95 Frs., bei Kindermehl mit 201 Frs. auf 100 Kilo. Wo.

Geschützte Warenzeichen.

Bei unseren Anfragen um Klischees zu Bildzeichen erhalten wir häufig zur Antwort: die Klischees müssten erst fertig gestellt werden oder sie müssten erst vom Kaiserlichen Patentamt eingefordert werden oder würden uns von dem betreffenden Patentanwalt zugesandt. Wenn wir dann nach etwa 14 Tagen wieder anfragen, ob die Klischees bereit seien, so müssen wir hören, dass das Patentamt das Klischee nicht herausgebe, oder dass der Herr Patentanwalt noch keine Zeit gefunden habe, das Klischee in dieser Zeit anfertigen zu lassen. Noch andere Firmen — es sind nur einige wenige —, von denen wir nicht weiter handeln wollen, lehnen es überhaupt ab, uns Klischees zu Bildzeichen, die ihnen geschützt sind, zur Verfügung zu stellen. In allen diesen Fällen sind wir gezwungen, von einer Veröffentlichung der eingetragenen Bildzeichen unserer Industrie im Gordian abzusehen, weil wir keine Klischees erhalten können, oder wenn wir sie erhalten, kommen sie meist so spät, dass wir sie nicht mehr verwenden können.

Die Veröffentlichung der Warenzeichen im Gordian nimmt uns viel Platz weg, den wir mit

Digitized by Google

anderen Sachen besetzen könnten, indessen halten wir es für durchaus notwendig, dass der Gordian seiner Industrie die für deren Erzeugnisse eingetragenen Warenzeichen bekannt gibt. Und es kostet diese Bekanntgabe viel Mühe, die wir gern auf uns nehmen, denn wir versprechen uns davon für unsere Leser mancherlei Nutzen.

Jeder Inhaber eines Warenzeichens will, natürlich mit Fug und Recht, dass niemand anders ihm sein Zeichen bewusst oder unbewusst nachahmt. Vor den unbewussten Nachahmern schützt am besten eine möglichst grosse Verbreitung des eingetragenen Zeichens, in Sonderheit in den Kreisen, die ähnliche oder gleiche Erzeugnisse herstellen. Diese Aufgabe will der Gordian für seine Industrie erfüllen, in der die Warenzeichen eine grosse Rolle spielen. Um das zu erfahren, braucht man nur die Veröffentlichungen des Kaiserlichen Patentamts durchzusehen, in denen grosse und kleine Leute aus unserer Industrie weit öfter vertreten sind als aus anderen Gebieten, unter den Wort- wie den Bildzeichen.

Neben den unbewussten werden auch die bewussten Nachahmer von Eintragungen auf ihre Uebertretungen aufmerksam gemacht; sie können sich, wenn der Zeicheninhaber sein Bildzeichen in den Kreisen seiner Industrie möglichst weit bekannt gibt, dann nicht so ohnehin herausreden, sie hätten nichts davon gewusst, vielmehr gilt dann als straferschwerend, dass ihnen die Eintragung bekannt gewesen sei und sie die Nachahmung vorsätzlich ins Werk gesetzt haben. Dieser Nachweis ist leicht zu führen, wenn dem Schuldigen der Gordian zugänglich war.

Zur Erfüllung dieses öffentlichen Schutzes der Zeicheninhaber gehört, dass diese den Gordian durch Ueberlassung der Klischees unterstützen. Die wenigsten haben es bisher abgelehnt; bei sehr vielen ist wohl der Wille da, aber es fehlt das Klischee, ohne das nichts zu machen ist, denn das Kaiserliche Patentamt gibt den bei ihm hinterlegten Druckstock nicht heraus, und nur einzelne geben bei der Eintragung ihres Wortzeichens ihrem Patentanwalt oder ihrem Klischeeschneider den Auftrag, gleich einen zweiten Druckstock, sei es ein Galvano oder eine Zinkhochätzung, herzustellen, und zwar mit ganz geringen Kosten, denn die meisten Ausgaben verursacht doch nur der Holzschnitt. Wenn sich die Zeicheninhaber diese kleine Mühe machen, dann haben sie den grossen Vorteil, immer einen Druckstock für ihr Bildzeichen zur freien Verfügung zu haben, einen Druckstock, der sich in der Grösse, wie ihn das Patentamt verwendet, zur Veröffentlichung in den Spaltenräumen fast sämtlicher Zeitungen und Zeitschriften eignet.

Es mag noch gesagt werden, dass die Wiedergabe eines Warenzeichens im Gordian für den Zeicheninhaber mit keinerlei Kosten verknüpft ist, nur muss er die Portokosten der Einsendung tragen.

Schliesslich bitten wir, wenn jemand Streitsachen, Entscheidungen oder Ablehnungen von allgemeiner Bedeutung hat, uns derartige Sachen zur Einsicht zu überlassen; wir sind alsdann gern bereit, die Vorlagen in entsprechender Form zum Nutzen der ganzen Industrie zu veröffentlichen.

Wo.

* * *

Wir lassen eine neue Reihe von Warenzeichen folgen und bemerken, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feil halten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in den Heften 219, 223, 226, 227, 231, 233 und 239 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

A. Bildzeichen.

26 d. 77054. H. 10818.



4. 1. 1905. Fa. **Gebr. Hörmann,** Dresden-Mickten, Kötzschenbrodaerstr. 40. 1. 3. 1905. G.: Biskuit- und Waffelfabrik.

26 d. 78255. T. 3383.



27. 12. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 14. 4. 1905. G.: Nahrungsmittelfabriken, Versand- und Exportgeschäft.

26 d. 78630. C. 5509.



10. 3. 1905. **Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommanditgesellschaft auf Aktien L. Schaal & Cie.,** Strassburg i. E. 2. 5. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokolade, Kakaoerzeugnissen und Teeimport.

B. Wortzeichen.

42. 75934. L. 5607.

Araba

12. 4. 1904. **Eugen Lahr,** Würzburg, Keesburgstrasse 5. 20. 1. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb

Digitized by Google

chemisch-technischer Präparate, von Nahrungs- und Genussmitteln.

42. 75 630. H. 9776.

BORUSSIA

25. 4. 1904. — 7. 1. 1905.

42. 76 009. H. 9771.

HOLSATIA

25. 4. 1904. — 24. 1. 1905.

42. 75 797. H. 9789.

SIRIUS

25. 4. 1904. **Carl Henckell,** Hamburg. 14. 1. 1905. G.: Export- und Importgeschäft.

42. 76 124. K. 9240.

Kaufmann's Waldin

4. 8. 1904. **J. Kaufmann,** Hilden. 31. 1. 1905. G.: Kaffeerösterei und Kolonialwarenhandlung.

42. 75 932. M. 7361.

Iggam

13. 7. 1904. **Maggi, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Singen (Baden) und Berlin, Bülowstr. 57. 20. 1. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

42. 75 170. K. 9195.

Makulatum

18. 7. 1904. **Robert Emil Kirschner,** Dresden-A., Pragerstr. 42. 21. 12. 1904 G.: Export-, Kommissions- und Versandgeschäft, (Ausser Honig, Kunsthonig, Invertzucker, Zuckersirup, Fondant, Zucker, Zuckerpräparate, Zuckerglasuren, Vanillezucker, Marzipanmasse, Makronenmasse, Nougatmasse, Marzipanersatzmasse, Mandeln, Mandelgriess, geschnittene Mandeln, Pfirsichkerne, Rahmgemenge, Gewürze, Kakao, Schokolade, Back- und Konditoreiwaren, Backpulver, kandierte Früchte, Puddingpulver, Fette für Backzwecke, getrocknetes Hühnereiweiss und andere getrocknete Eiweissorten, und ausser Pflanzeneiweiss, diätetische Mittel, Essenzen für Konditorei und Likörfabrikation; Farben für Konditorei; Mandelöl und ätherische Oele; Fruchtkonserven, konservierte Fruchtsäfte.)

42. 76 171. B. 10 848.

Tamora

11. 6. 1904. Fa. **August Blumenthal,** Hamburg, Neue Gröningerstr. 11. 2. 2. 1905. G.: Export- und Importgeschäft.

42. 75 933. R. 5658.

Jacta est alea

20. 1. 1904. **Remscheider Sägen- und Werkzeugfabrik J. D. Dominicus & Söhne,** Remscheid-Vieringhausen und Hamburg. 20. 1. 1905. G.: Fabrik und Handlung in Sägen, Werkzeugen, Eisen-, Stahl- und Kurzwaren, sowie Exportgeschäft.

42. 75 988. G. 5106.

Panzer

8. 3. 1904. **Dr. Graf & Comp.,** Berlin, Gürtelstr. 25. 23. 1. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb chemisch-technischer und pharmazeutisch-kosmetischer Präparate.

42. 75 094. A. 4794.

Exteric

16. 9. 1904. **Wilh. Anhalt G. m. b. H.,** Ostseebad Kolberg. 17. 12. 1904. G.: Chemische Fabrik und Warenengrosvertrieb.

26 a. 76 540. E. 3974.

Solurol

15. 6. 1904. **Max Elb, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Dresden. 15. 2. 1905. G.: Exportgeschäft, Herstellung und Vertrieb chemischer, technischer und pharmazeutischer Präparate und Apparate sowie von Nähr- und Genussmitteln.

42. 75 825. C. 4669.

Isaria

6. 4. 1904. **Chemische Fabrik „Isaria" Etzinger & Co.,** München. 16. 1. 1905. G.: Chemische Fabrik und Drogen-Gross-Handlung.

26 d. 76 596. L. 5623.

Lona

21. 4. 1904. **A. H. Langnese Wwe. & Co.,** Hamburg. 17. 2. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

26 c. 75 449. G. 5370.

Landsknecht

20. 8. 1904. **Albert Gentzsch,** Halle a. S., Albrechtstr. 46. 31. 12. 1904. G.: Konfitüren-Spezial- und Versand-Geschäft.

26 d. 76 636. St. 2682.

Eszet

5. 7. 1904. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim. 18. 2. 1905. G.: Kakao-, Schokolade- und Bonbonsfabrik.

42. 75 986. H. 10 342.

Elan

2. 9. 1904. — 23. 1. 1905.

42. 75 199. H. 10 388.

Eljen

20. 9. 1904. **Georg Hanning,** Hamburg. 21. 12. 1904. G.: Chemische Fabrik und Versandgeschäft.

42. 75 256. M. 7240.

Sturmvogel

18. 5. 1904. **„Marina", Deutsche Schiffsbedarf- und Export-Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Bremen. 23. 12. 1904. G.: Import- und Exportgeschäft.

42. 76 699. Sch. 7052.

Diers

2. 11. 1904. **H. M. Schultz & Co.,** Hamburg, Hermannstr. 6. 21. 2. 1905. G.: Import- und Erportgeschäft.

42. 76 782. B. 10 801.

Medea

31. 5. 1904. Fa. **August Blumenthal,** Hamburg, Neue Gröningerstr. 11. 23. 2. 1905. G.: Export- und Importgeschäft.

26 a. 76 794. R. 5807.

Alt-Heidelberg

5. 3. 1904. Fa. **August Rauschenbusch,** München, Platzl 8. 23. 2. 1905. G.: Restauration.

26 d. 76 836. K. 9701.

Reichardt's Optima

9. 12. 1904. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.,** Wandsbek b. Hamburg. 24. 2. 1905. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

26 d. 76 835. L. 6213.

Dreiring

5. 1. 1905. **Lobeck & Co.,** Dresden A. 24. 2. 1905. G.: Schokoladen- und Kakaofabrik.

26 e. 76 873. H. 10 731.

Julius Hensels diätetische Nahrungs-Ergänzungs-Mittel

9. 12. 1904. **Julius Hensel,** Stuttgart. 24. 2. 1905. G.: Fabrikation diätetischer Nährpräparate (Nährsalzpräparate).

26 d. 76 834. T. 3355.

PUTTAPPEL

1. 12. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 24. 2. 1905. G.: Nahrungsmittelfabriken, Versand- und Exportgeschäft.


Digitized by Google

26 a. 76 833. M. 7399.

Gutta

30. 7. 1904. **A. L. Mohr, A.-G.,** Altona-Bahrenfeld. 24. 2. 1905. G.: Margarine-, Kakao- und Schokolade-Fabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

42. 77 192. M. 7188.

CIMBRIA

27. 4. 1904. **H. Müllenbach,** Hamburg, Büschstrasse 6. 6. 3. 1905. G.: Export- und Importgeschäft.

42. 77 024. J. 2399.

Jug

8. 12. 1904. **Jünger & Gebhardt,** Berlin, Alexandrinenstr. 51. 28. 2. 1905. G.: Fabrik und Verkauf von Parfümerien und Toilettemitteln und Verkauf von Bedarfsartikeln für die Apotheken und für die Drogen-Branche.

42. 77 233. H. 9791.

CARDINAL

25. 4. 1904. **Carl Henckell,** Hamburg. 9. 3. 1905. G.: Export- und Importgeschäft.

42. 77 320. R. 6081.

Reesa

11. 7. 1904. **Wilhelm Reessing & Co.,** Bremen, Domshaide 6. 13. 3. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von technischen und chemischen Präparaten, sowie Patentwaren.

16 b. 77 102. R. 5968.

Alpenjäger

19. 5. 1904. **J. F. Rauch,** Berlin, Brunnenstrasse 174. 3. 3. 1905. G.: Weinhandlung, Likörfabrik, Versandhaus für Kolonial- und Materialwaren, Export- und Importgeschäft.

26 d. 77 084. W. 5802.

Miramar

26 d. 77 085. W. 5803.

Belvedere

5. 1. 1905. **Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken vorm. F. Krietsch,** Wurzen. 2. 3. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Biskuits, Waffeln, Backwaren und Konditoreiwaren jeder Art.

26 d. 77 086. K. 9465.

Waldorf-Shot

8. 10. 1904. **Eduard Kraemer,** Berlin, Fürtherstrasse 5. 2. 3. 1905. G.: Kaufmännisches Geschäft.

26 d. 77 087. P. 4289.

Cypressol

18. 1. 1905. **Carl Polster,** Dresden, Reissigerstrasse 22. 2. 3. 1905. G.: Zuckerwarenfabrik.

26 d. 77 055. H. 10 850.

Erlkönig

16. 1. 1905. Fa. **Gebr. Hörmann,** Dresden-Mickten, Kötzschenbrodaerstr. 40. 1. 3. 1905. G.: Biskuit- und Waffelfabrik.

26 d. 77 056. W. 5815.

Wolta

16. 1. 1905. **Gebrüder Wolters,** Dresden, Cranachstr. 9. 1. 3. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Kakaos, Schokoladen, Konfitüren, Backwaren, Zuckerwaren und Tees.

26 d. 76 979. H. 10 711.

ALHAMBRA

5. 12. 1904. **Theodor Hildebrand & Sohn,** Berlin, Pankstr. 18. 27. 2. 1905. G.: Schokoladen-, Kakao-, Zuckerwaren-, Honigkuchen- und Kakesfabrik.

26 c. 76 917. K. 9740.

GEBR. KAYSER'S

20. 12. 1904. **Kaffeegeschäft Gebr. Kayser Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Düsseldorf. 25. 2. 1905. G.: Kolonialwaren-Grosshandlung.

26 d. 77 183. B. 11 425.

Crato's Backpulver

24. 11. 1904. **Bielefelder Cakes- und Biskuit-Fabrik Stratmann & Meyer,** Bielefeld. 6. 3. 1905. G.: Kakes- und Biskuit-Fabrik.

16 c. 77 280. A. 4779.

Alfosa

3. 9. 1904. **Adsella Gesellschaft m. b. H.,** Berlin, Schillingstr. 12—14. 11. 3. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln sowie Apparaten zu deren Herstellung.

16 b. 77 277. R. 6114.

Wind

3. 8. 1904. **J. F. Rauch,** Berlin, Brunnenstrasse 174. 11. 3. 1905. G.: Likörfabrik und Kolonialwarenhandlung.

26 d. 77 288. W. 5868.

Weinberg's Chocolade Duro

1. 2. 1905. Fa. **Emanuel Weinberg,** Herford. 11. 3. 1905. G.: Dampf-Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik.

26 d. 76 977. St. 2826.

Toffee

10. 12. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh 27. 2. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

26 d. 76 973. T. 3325.

Eviva

19. 11. 1904. **Thiele & Holzhause,** Barleben. 27. 2. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Kakao, Schokoladen, Zuckerwaren, Marzipan, Marmeladen, Tee, gezuckerten Früchten u. dergl.

26 d. 76 974. E. 4179.

Crysanthemum

5. 12. 1904. **W. F. Wucherer, Karl Wucherer, Hermann Wucherer,** Würzburg. 27. 2. 1905. G.: Fabrikation von Schokoladen und Schokoladenfabrikaten, Kakao und Kakaofabrikaten aller Art, Zuckerwaren.

26 d. 76 978. S. 5342.

Knappe

22. 6. 1904. Fa. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 27. 2. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

42. 77 294. R. 6205.

Frauenstolz

16. 9. 1904. **Riquet & Co.,** Leipzig-Gautzsch. 11. 3. 05. G.: Nahrungs- und Genussmittelfabrik und Importgeschäft.

26 a. 77 304. W. 5843.

Gérard

26 a. 77 305. W. 5845.

René

26 a. 77 306. W. 5846.

Loubet

26 a. 77 307. W. 5847.

Perrier

25. 1. 1905. **Wichern & Ludolphi,** Hamburg, Bei den Mühren 74/75. 13. 3. 1905. G.: Delikatessen-Grosshandlung.

26 e. 77 162. H. 10 729.

Julius Hensel's Haematin Caffee

26 e. 77 163. H. 10 730.

Julius Hensel's Haematin Cacao

9. 12. 1904. Fa. **Julius Hensel,** Stuttgart. 4. 3. 1905. G.: Herstellung von Nährsalzpräparaten, insbesondere Hämatinkaffee (Nährsalzkaffee) und Hämatinkakao (Nährsalzkakao).

Digitized by Google

26 d. 77 310. W. 5853.

Eldorado

27. 1. 1905. **Gebr. Waldbaur,** Stuttgart, Rotebühlstr. 87. 13. 3. 1905. G.: Schokoladen- und Bonbonsfabrik.

42. 77 027. M. 7502.

Apfelin

19. 9. 1904. — 28. 2. 1905.

42. 77 098. M. 7359.

Iggam-Norbo

42. 77 099. M. 7360.

Norbo

13. 7. 1904. — 3. 3. 1905.

42. 77 248. M. 7327.

Biodor

27. 6. 1904. — 9. 3. 1905.

42. 77 249. M. 7501.

Suppin

19. 9. 1904. **Maggi, Gesellschaft mit beschränkter Haftung.** Singen (Baden) und Berlin, Bülowstr. 57. 9. 3. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 77 015. T. 3255.

SCHECK

12. 9. 1904. — 28. 2. 1905.

26 d. 77 016. T. 3320.

MUNITION

14. 11. 1904. **Harry Trüller,** Celle. 28. 2. 1905. G.: Nahrungsmittelfabriken und Versandgeschäft.

42. 77 171. P. 4182.

Teutoburg

9. 11. 1904. — 6. 3. 1905.

42. 77 172. P. 4243.

Weserlust

13. 12. 1904. **Fa. C. Pecher,** Detmold. 6. 3. 1905. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und Versandgeschäft.

26 a. 77 009. M. 7401.

Freda

26 a. 77 010. M. 7403.

Millta

30. 7. 1904. — 28. 2. 1905.

26 b. 77 011. M. 7791.

Eminenta

26 b. 77 012. M. 7793.

Exakta

15. 12. 1904. **A. L. Mohr, A.-G.,** Altona-Bahrenfeld. 28. 2. 1905. G.: Margarine-, Kakao- und Schokolade-Fabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

42. 77 296. K. 8994.

Lipsia

30. 5. 1904. **Knape & Würk,** Leipzig. 11. 3. 1905. G.: Zuckerraffinerie, Kandis-, Schokolade-, Honigkuchen-, Kakao- und Zuckerwarenfabrikation und Ausfuhrgeschäft.

Zuckermarkt.

Bericht vom 1. Juli 1905.

Unsere Leser werden aus den dringlichen und billigeren Angeboten, die in den letzten 14 Tagen für Zucker gemacht worden sind, die Wirkung des überaus fruchtbaren Wetters gemerkt haben. Eitel Sonnenschein und regenbringende Gewitter haben die agrarischen Herzen überall höher schlagen lassen, die Zuckerpreise aber in einer Woche um 90—100 Pfg. sinken lassen. Gras und Korn, Rüben und Kartoffeln wachsen und gedeihen so prächtig, dass wir Aussicht auf ein gutes Marzipanjahr haben! Kartoffelmus wird um Weihnachten herum billig sein, so dass die Veredlung von Marzipanmassen mit dem alleredelsten Kartoffelmus keine Schwierigkeiten in sich tragen wird. Und erst die Zuckerrüben! Man höre, was Zuckerzeitungen über die Aussichten sagen.

Das »Centralblatt für die Zuckerindustrie« sagt:

»Der Raffinaden-Markt verharrt in der trostlosesten Geschäftsstille. Infolge des scharfen Rückganges am Terminmarkte hat die zweite Hand ihre Forderungen weiter ermässigt und damit die wenigen Käufer, die etwas Bedarf zu decken haben, vollends kopfscheu gemacht. Die Abforderungen sind mässig, aber noch ziemlich befriedigend. Im Exportgeschäfte hat sich die Lage nicht geändert. England ermässigte die Gebote auf granulierte Zucker wieder; die Stockung des Absatzes hält an. Falls in England noch stärkerer Bedarf auftreten sollte, dürfte er anscheinend durch französische weisse Zucker befriedigt werden. In London notieren heute: Granulierte prompt und Juli/August 13 sh 6³/₄ d, November/Dezember 11 sh 4¹/₂ d.

Die Witterung in der abgelaufenen Woche war wieder durch die vorherschende Neigung zur Gewitterbildung charakterisiert. Unter der Herrschaft flacher Randdrepressionen brachte fast jeder Tag in vielen Gegenden mehr oder weniger heftige elektrische Entladungen in Begleitung von teilweise recht ergiebigen Niederschlägen. Die Wünsche nach gründlicher Durchfeuchtung des Bodens sind dadurch in ausreichendem Masse erfüllt worden; es gibt augenblicklich nur noch wenig Bezirke, die über Trockenheit klagen. Der Einfluss dieser Witterung auf die Entwickelung der Rübenpflanzen war überaus günstig; das Wachstum während der letzten beiden Wochen war in den meisten Gegenden schneller als zur gleichen Zeit des Vorjahres, wo bekanntlich der Stand noch sehr günstig war; die Trockenheitsperiode fing erst mit Ende Juni an. Vielfach bedecken die Blätter bereits den Boden, und sobald die Rübe erst soweit ist, ist auch die Gefahr der Verunkrautung nicht mehr gross. Die spät- und nachbestellten Felder haben sich ebenfalls kräftig erholt. Der Rückstand gegen den vorjährigen Stand kann jetzt wohl als ausgeglichen betrachtet werden.

An den **österreichischen** Märkten schloss sich die Stimmung den Berichten vom Auslande an; die Haltung war meist flau und die Umsätze blieben ganz belanglos. Alte Ware fand infolge des stetig sinkenden Wasserstandes der Elbe keine Käufer, und für neue Ernte ist das Interesse ebenfalls gleich Null. — Der Raffinadenmarkt verharrt in der bisherigen Geschäftsstille. Die Raffinerien sind nicht im Markte; der geringe Bedarf des Konsums wird ausschliesslich von der zweiten Hand befriedigt.

Die Witterung war in Oesterreich hochsommerlich; es herrschte meist grosse Hitze die zeitweise durch Gewitter mit stärkeren oder schwächeren Niederschlägen unterbrochen wurde. Der Stand der Rübenpflanzen hat sich dort, wo die erforderlichen Niederschläge gefallen sind, weiter erheblich gebessert; vielfach bedecken die Blätter den Boden und der Rückstand hat beträchtlich abgenommen. Einzelne Gegenden klagen allerdings noch über Trockenheit und wünschen baldigen durchdringenden Regen; doch beziehen sich die Klagen nur auf einen verhältnismässig kleinen Teil der Anbaufläche.

Der **Pariser** Markt war anfangs stetig, da noch einige Kaufaufträge vorlagen. Dann aber schwächte sich der Markt ab auf wider Erwarten günstige Witterung- und Rübenstandberichte aus allen europäischen Ländern. Im weiteren Verlaufe verflaute die Haltung weiter, als verschiedene Haussiers an-

Digitized by Google

fingen, ihre Verbindlichkeiten in alter Ernte zu lösen in der Befürchtung, dass sie bei längerem Warten einen noch ungünstigeren Preisstand dazu würden wählen müssen. Die Preise erfuhren mehrfach scharfe Abschläge und stehen heute 5/8—3/4 Fr. für 100 kg schwächer als vor acht Tagen.

Das Wetter war in Frankreich sehr warm bei starker Neigung zur Gewitterbildung. Die häufigen elektrischen Entladungen brachten denn auch in vielen Gegenden teils mehr, teils weniger erhebliche Niederschläge. Der Stand der Rübenfelder ist noch ungleich, im Durchschnitt jedoch befriedigend; der Rückstand ist in den meisten Gegenden fast verschwunden. Die Feldarbeiten — Vereinzeln und Behacken — konnten nach Wunsch gefördert werden.

An den **belgischen** und **holländischen** Märkten hat sich die Haltung unter dem Eindruck der flauen Berichte vom Auslande abgeschwächt; doch fand dies mehr in den Preisen als in den Umsätzen Ausdruck, die anhaltend schwach blieben.

Die Witterung war der Jahreszeit entsprechend warm und vielfach regnerisch. Die Rüben haben sich normal entwickelt und der Stand gibt zu Befürchtungen keinen Anlass.«

Und die Berliner Zeitung »Die Deutsche Zuckerindustrie« meldet ähnliches mit folgenden Worten:

»Wenn auch in der ersten Hälfte dieser Berichtswoche die Stimmung der Märkte ruhiger war und der Wertstand kaum einer Aenderung unterworfen wurde, so war doch schon ein gewisses Unbehagen und Zaudern allseitig ersichtlich zu bemerken, das sich um so mehr verschärfte, je schwüler draussen die Atmosphäre wurde, und das sich schliesslich in Wechselwirkung mit den allseitigen fruchtbaren Gewitterregen in stärkeren Abgaben, sowohl dieser wie nächster Kampagne Luft machte, so dass der letzte Teil des Berichtsabschnittes ein ausgesprochen flaues Gepräge trug, und die Kurse der Terminmärkte einen rapiden Sturz erlitten. Zur Verschärfung der Situation trugen neben verstimmenden Nachrichten aus Paris auch die matteren amerikanischen Berichte bei, ebenso die Tatsache, dass mehrere Fabrikrestläger der deutschen Produzenten, mangels Aufnahmefähigkeit seitens der Raffinerien, dem Ausfuhrhandel in die Arme fielen. Was Paris anbetrifft, so sei an die notwendig gewesenen Arrangements der Mai- und Juni-Engagements erinnert. Der allgemeine Ausblick ist an Hoffnungen oder Erwartungen ärmer, als vor ein oder zwei Monaten und die Zeitspanne, die noch bis zur neuen Ernte für die Abwickelung der alten laufenden Geschäfte übrig ist, vermindert sich schnell. Hoffen auch manche Kreise noch, dass gerade dieser Zeitraum Ueberraschungen bringen kann, so weist man anderseits darauf hin, dass die Preise alter Ernte immer noch ca. 2 Mk. pro 100 kg. über denjenigen der neuen Ernte stehen und es bei weiter befriedigenden Ernteausblicken schwer möglich sein wird, ein solches Verhältnis aufrecht zu erhalten oder gar die europäisch-amerikanischen Verbraucher zur Abnahme der alten Vorräte in wirklich bedeutenden Posten zu bewegen, wenn eben nicht Zufälle eintreten sollten. In allen Ländern ist der Verbrauch besser, als vor Monaten, aber niemand denkt daran, die jetzigen Preise zur Vorausversorgung zu benutzen. England hat ja wenig Zucker und die Marge zwischen Rohware und Granulated hat sich gebessert, aber die englischen Raffinerien können selbst durch Preisherabsetzungen kein grösseres Geschäft herbeiführen. Den Amerikanern fällt durch Abgaben mürbe werdender Inhaber von Kolonialzucker (Kuba besonders) immer noch genügend Material in den Schoss und der um circa 160000 To. grössere Vorrat in Kuba ist keineswegs geeignet, den Trust aus seiner Reserve zu locken. Bei gleichen Einschmelzungen wie im Vorjahr gebraucht allerdings Amerika bis Mitte November, wo erst neuer Rübenzucker in Mengen erhältlich sein würde, noch etwa 750000 To. Zucker. — Die Kardinalfragen, welche die Märkte nun in Atem halten, sind: gelingt es der französischen Hochspekulation, die Engagements alter Ernte durchzuhalten, und werden die Ernten schliesslich das erfüllen, was sie jetzt versprechen? Erst wirklich gute, nicht bloss mittlere Ernteresultate, lassen Zweifel an dem jetzigen Preisstande für nächste Kampagne berechtigt erscheinen, und unter den gemachten ansehnlichen Vorverkäufen liegt einstweilen für die Produzenten keine Veranlassung vor, einen weiteren Teil ihrer Produktion voraus zu verkaufen, wie sie diese Ansicht ja auch in dieser Berichtswoche durch Nichtbeschickung der Märkte mit Ernteofferten bekundeten. Ohne neues Material in die Hände zu bekommen, kann die Spekulation weitergehende Baisseoperationen nur schwer in die Wege leiten. — In allen Ländern sind die Preise für effektive Ware — Rohware oder Raffinierte — dem Rückgang an den Terminmärkten gefolgt und es erübrigt zu bemerken, dass die Verbraucher für den Moment vor den Kopf gestossen sind. — Die Verminderung der Hamburger Vorräte um ca. 6000 To. (9900 To. Rohware gingen letztwöchentlich nach England) blieb eindruckslos, noch weniger boten unveränderte Zufuhren in Kuba und Einschmelzungen in Amerika eine Anregung. — An den gestrigen Märkten war dem scharfen Rückgange eine kleine Erholung gefolgt, immerhin sind die Werte 0.90 Mk. bis 1 Mk. pro 100 kg unter letztwöchentlichen.«

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. Juli 1905.

Wir haben heute nicht viel neues zu melden. Seit unserm Bericht vom 20. Juni hat sich der Markt weitere Preisabbröckelungen gefallen lassen müssen. Bahia und Thomé sind um 1 – 1.50 Mk. billiger zu haben. Die Stimmung ist hochsommerlich, Händler wollen gern verkaufen und sind Untergeboten zugänglich, während die Fabrikanten, die nicht absolut kaufen müssen, weiter abwarten; bis jetzt haben sie Geld dabei gespart.

Kakaobohnen - Ankünfte im Hamburger Hafen vom 16.—30. Juni 1905.

Westindien	10607	Sack
Lissabon	2934	»
Le Hâvre	2803	»
Southampton	512	»
Colombo	500	»
Bahia	475	»
Amsterdam	465	»
Liverpool	399	»
New-York	345	»
Bremen	308	»
Westküste Afrika	185	»
Manaos	87	»
London	71	»
Antwerpen	40	»
Bordeaux	30	»
Zusammen	19761	Sack.
gegen 1904	13785	»
mehr 1905	5976	Sack.

Im **Hamburger Hafen** kamen in den letzten 12 Monaten an:

1904	Juli	66179	Sack
	August	77217	»
	September	53836	»


Digitized by Google

Oktober	50885	Sack
November	37612	»
Dezember	58155	»
1905 Januar	56393	»
Februar	50765	»
März	59868	»
April	41177	»
Mai	32644	»
Juni	44424	»
in d. letzten 12 Monaten zus.	629155	Sack
seit dem 1. Januar 1905	285301	»
gegen 1904	301252	»

London. Zur Auktion am 20. Juni waren insgesamt 8840 Sack gebracht. Von Trinidad-Kakao wurde nur ein kleiner Teil zu unveränderten Preisen verkauft, ein Teil ging etwas billiger fort. — Etwa 2800 Sack Grenada fanden zu 6 d niedrigeren Preisen Nehmer. Andere westindische Sorten hielten sich im Preise. Ceylon war schleppend, aber unverändert. Unter der Hand wurden Trinidad zu 57/— bis 57/6 verkauft; Grenada zu 52/— bis 53/6; Caraquez zu 70/— bis 71/—; St. Lucia zu 54/—.

Seit unserm Bericht vom 20. Juni sind gegen den gleichen Zeitraum des Jahres 1904 weniger abgeliefert gut 3000 Sack und weniger gelandet etwa 500 Sack.

Die Londoner Kakaobewegungen in der Zeit vom 10.—24. Juni waren wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände	
Koloniale Sorten	7344	5974	67813	Sack
Fremde Sorten	632	622	8452	»
	7976	6596	76265	Sack

Soweit ersichtlich, sind für die Auktion am 4. Juli 4427 Sack angemeldet.

Liverpool. Hier war das Kakaogeschäft flau und leblos; weder von inländischen Fabrikanten, noch vom Auslande lagen Aufträge vor. —

In **Southampton** sind wieder gegen 2000 Sack angekommen, darunter 611 Sack Grenada, 431 Sack Caraquez und 400 Sack Bolivar.

Thomé-Kakao. In Lissabon kam am 20. Juni der Dampfer »Cabo Verde« mit 9879 Sack an. Die Gesamtankünfte im Juni werden auf ca. 27 000 Sack geschätzt.

Der im Lissaboner Zollhaus vorhandene Vorrat betrug am 17. Juni 54 449 Sack.

Die in Lissabon angekommenen Partien aus der Sommerernte zeigen hübsche Qualitäten. Man ist mit Forderungen für feinste nach und nach auf 50.50 Mark cif Hamburg zurückgegangen und auch das wird der niedrigste Standpunkt noch nicht sein.

Bahia-Kakao. Wir können heute die März-, April- und Mai-Verschiffungen von Bahia melden:

nach:	März 1905	April 1905	Mai 1905	
Hamburg	3919	703	800	Sack
Bremen	1173	291	825	»
Southampton	1950	—	300	»
London	7275	—	—	»
Marseille	950	668	100	»
Bordeaux	1300	914	—	»
Hâvre	—	694	—	»
New-York	7103	1649	—	»
Rio de Janeiro	100	—	—	»
Buenos Ayres	—	500	50	»
	23770	5419	2075	Sack.

Gesamtverschiffungen in der Erntezeit

vom 1. Mai 1901 bis 30. April 1902:	240557	Säcke,
» 1. » 1902 » 30. » 1903:	296507	»
» 1. » 1903 » 30. » 1904:	242783	»
» 1. » 1904 » 30. » 1905:	296501	»

Fair fermented wird zu 47/— und Superior zu 50/— angeboten.

Haiti-Kakao. Nach dem Bericht der Kaiserlichen Ministerresidentur sind vom 1. Oktober 1903 bis zum 30. September 1904 5 Millionen Pfund Kakao geerntet worden, und in der Zeit vom 1. Oktober 1904 bis zum 31. Januar 1905 2,7 Millionen Pfund, also in nur vier Monaten mehr als die Hälfte der Ausbeute in den 12 Vormonaten. Ueber die Ernteaussichten heisst es, dass die Mengen nur gering sein werden, während die Nachrichten aus der Nachbar-Republik Santo Domingo günstiger lauten.

An dem Rückgang der haitianischen Einfuhr nach Deutschland hat seit Ausbruch des Zollkrieges auch der Kakao sehr gelitten, seine Verwendung im deutschen Verbrauch ist geradezu lahmgelegt, denn es gingen 1900 1 796 000 kg, dagegen 1903 6200 kg in den deutschen Verbrauch über. Neben Kakao liegt aus gleichem Grunde die Einfuhr von Kaffee und Blauholz aus Haiti darnieder.

Unterm 27. Mai 1905 wird uns aus Port-au-Prince geschrieben:

»Die Kakao-Ausfuhr betrug in der Zeit vom 1. Oktober 1903 bis 30. September 1904 5 028 615 Pfund nach der Statistik der Banque Nationale d'Haïti. Für die Zeit vom 1. Oktober 1904 bis 31. Januar 1905 betrug sie 2 671 699 Pfund, wird sich also für das ganze Jahr auf ungefähr 5 Millionen Pfund belaufen. Die Hauptproduktionsgebiete für Kakao sind die Gegend um Jérémie im Süden und die nördlich von Mole St. Nicolas. Ueber dominikanische Häfen geht kein Kakao; der hierzu erforderliche Transport in Segelboten würde zu weit und zu kostspielig sein. Es besteht Hoffnung auf Beilegung des Zollkrieges.«

Aus **San Domingo** hören wir unterm 25. Mai nachstehendes:

»Bezugnehmend an mein ergebenes Schreiben vom 19. d. M. reproduziere ich einige der hiesigen Zeitung »Gaceta Oficial« von diesem Monat entnommene Daten über Kakaokultur und deren Zunahme für die Zukunft, indem ich hoffe, dass dieselben Ihr Interesse erregen werden. So z. B. berichtet der Gouverneur der Provinz Seybo (im Süden der Republik), dass seit wenigen Jahren die Kakaokultur in jenen ungemein fruchtbaren Länderstrecken einen bedeutenden Aufschwung genommen habe. Er gibt folgende Daten auf:

Kakaopflanzen in Produktion:

Comun del Seybo	1 800 000	Stück	Pflanzen
» del Higüey	900 000	»	»
» del Hato Mayor	600 000	»	»
Canton de Torero	400 000	»	»
» de La Romana	10 000	»	»
» de Ramon Santana	22 000	»	»
Total	3 732 000	Stück	Pflanzen.

Neue Kakaopflanzungen:

Comun de Seybo	700 000	Stück	Pflanzen
» de Higüey	400 000	»	»
Canton del Torero	100 000	»	»
» de la Romana	5 000	»	»
» de Ramon Santana	8 000	»	»
Total	1 213 000	Stück	Pflanzen.

Von andern und bei weitem reicheren Kakaodistrikten in dieser Republik lauten die Nachrichten ebenfalls recht erfreulich. Man kann aus dem Grossen und Ganzen dieser Nachrichten den Schluss ziehen, dass man hier dieser Kultur viel Interesse zuwendet und die neuen Anpflanzungen mit grossem Eifer betreibt. Bei anhaltendem Frieden und besseren Verkehrswegen wird auch hier die Kakaokultur für die Zukunft glänzende Resultate aufweisen können.

Trinidad-Kakao. In Port of Spain regnet es weiter, worüber man dort nicht böse ist; allerdings klagt man hier und da, dass die ankommenden Partien an Qualität zu wünschen übrig lassen. Es kommt


Digitized by Google

mehr Kakao heran, als man erwartete und man darf wohl damit rechnen, dass die jetzigen Zufuhren das wieder ausgleichen werden, um was der Export bis jetzt gegen das Vorjahr zurück ist; immerhin kann vor Ende der Ernte nichts bestimmtes gesagt werden. Da absolut keine Nachfrage herrscht, ist der Markt flau.

	16. Juni
Rot ordinär Santa Rita	$ 11,75,
Schön rot El Salvador	» 12,—,
Plantacion Agua Santa	» 12,25.

Es wurden verladen vom 1. bis 15. Juni:

1905		1904	
nach Europa	Verein. Staat.	nach Europa	Verein. Staat.
10366 Sack	5109 Sack	6138 Sack	1023 Sack.

Vom Jahresanfang bis zum 15. Juni stellen sich die Zahlen wie folgt:

1905 . . .	116955 Sack,
1904 . . .	156982 »
1903 . . .	133296 »
1902 . . .	115037 »
1901 . . .	74047 »

Juli/August. Abladung wird zu 52/3 bis 54/3 cfr. Hamburg angeboten.

Aus St. Lucia wird uns unterm 16. Juni folgendes gemeldet:

»Der Kakaobau wird hier immer grösser und die jetzige Kakaoernte wird grösser sein wie diejenige des letzten Jahres. Die Kakaoernte der letzten zwei Jahre beträgt durchschnittlich 7000 Säcke, das heisst ungefähr 1400000 lbs. Der Preis in St. Lucia schwankt zwischen 4 d und 6 d per lb. Der jetzige Preis ist 5 d per lb.

Der Morgengehalt, mit Kakao gepflanzt, war vor dem Jahre 1898 ziemlich gross, aber der unglückbringende Orkan desselben Jahres verwüstete den ganzen Kakaobau, und wieder im Jahre 1902, beim Ausbrechen des Vulkans Soufrière, wurde die Kakaoernte ganz zerstört. Der Kakaobau in St. Vinzent ist jetzt deshalb sehr unbedeutend und hauptsächlich in Händen der Bauern.«

Mexico-Kakao. Tabasco. Es liegen noch von früherer Ernte 10000 Sack von je 100 kg vor, wofür momentan 1,03 $ bis 1,05 $ pro kg verlangt werden, und zeigt sich daher wenig Nachfrage für die neue Ernte, die auch ziemlich gross sein soll, und wofür 25,50 $ für die carga von 60 Pfund an den Produktionsplätzen verlangt werden.

St. Vincent. Im Rechnungsjahr 1903/04 wurde Kakao im Werte von 2155 £ gegen 1558 £ im Vorjahr ausgeführt.

Samoa-Kakao. Ausgeführt wurden 1904 19518 kg gegen nur 4614 kg 1903.

Kakaobutter.

Bericht vom 4. Juli 1905.

Trotz aller Ruhe und trotz aller Wärme diesseits und jenseits des Wassers, hat die heutige Amsterdamer Auktion fleissige Käufer gesehen, die die Preise aus dem Junidruck wieder herausgeholt haben. Am meisten davon hat die Marke »Van Houten« profitiert; sie hatte in der Juniauktion $3^1/_2$ cents eingebüsst und das hat sie heute wieder eingeholt. Diese Marke steht heute wieder auf demselben Stande, auf dem sie in den letzten Monaten vor der Juniauktion gewesen ist. Statt 64.15 cents im Juni, $67^3/_4$ im Mai, 68.40 im April, 67.75 im März, sind heute in der Juliauktion dafür 67.35 cents für $^1/_2$ Kilo bezahlt worden. —

Für die Nebenmarken hatten sich weniger Käufer gemeldet; immerhin ist das, was davon verkauft worden ist, zu höheren Preisen als im Juni, und zu Preisen verkauft worden, die dem Durchschnitt der letzten Monate vor der Juniauktion entsprechen. Die Marke »Dejong« ist mit $62^1/_2$, einige Kavelinge sogar mit $62^3/_4$ cents verkauft worden. Von der Marke »Mignon« ist ein Teil mit 62 cents an den Mann gekommen; ein Teil, etwa die Hälfte der vorgebrachten 10 Tons, ist unverkauft geblieben.

In London fehlte es an Kauflust. Die dort vorgebrachten 50 tons der Marke »Cadbury« sind eher etwas niedriger, als im Juni, weggegangen. Im Juni hatte man $12^3/_8$—$12^1/_2$ pence bezahlt, während der Durchschnittspreis der heutigen Juliauktion bei $12^1/_4$—$12^3/_8$ pence pro engl. lb. steht.

Ueber den allgemeinen Lauf des Marktes würde nichts neues zu sagen sein; der Juli muss erst ganz und der August mindestens bis zur Hälfte vorüber sein, ehe die heutige Ruhe von dannen geht.



Allerlei.

Riquet & Co., Aktiengesellschaft. In Heft 240 brachten wir eine kurze Bemerkung, dass die Firma Riquet & Co. sich in eine Aktiengesellschaft umwandeln würde. Wir können heute darüber die Einzelheiten mitteilen.

Die Firma wurde im Jahre 1745 als Tee-Importhaus gegründet und nahm im Jahre 1890 die Herstellung von Kakao und Schokolade auf. Die bisherigen Inhaber werden auch ferner dem Unternehmen vorstehen, zumal es sich — wie auch schon in Heft 240 berichtet — lediglich um eine Familiengründung handelt. Den Vorstand bilden die Herren Paulus und Max Burckhardt, während Herr Hugo Gerstmann das Amt des Vorsitzenden im Aufsichtsrat übernimmt. Die Gesellschaft hat den bewährten Mitarbeitern der alten Firma, den Herren Emil Stein und Georg Koenig, in der Weise Prokura erteilt, dass sie gemeinsam oder mit einem Mitgliede des Vorstandes für die Gesellschaft rechtsverbindlich zeichnen können.

Die neue Gesellschaft übernimmt alle Aktiven, Passiven, Pflichten und Rechte der alten Firma und wird in unveränderter Weise weiter geleitet. Das Aktienkapital ist auf 1 Million Mark festgesetzt. Näheres darüber bringt die hier folgende, handelsgerichtliche Eintragung beim Amtsgericht in Leipzig:

Der Gesellschaftsvertrag ist am 16. März 1905 festgestellt und am 9. Mai 1905 abgeändert worden.

Gegenstand des Unternehmens ist die Fortführung des in Leipzig und Gautzsch unter der Firma Riquet & Co. betriebenen Handelsgeschäfts, sowie überhaupt der Handel mit Tee, Kakao, Schokolade, Waffeln, China- oder Japanwaren und ähnlichen Artikeln und die Fabrikation von Kakao, Schokolade und ähnlichen Artikeln.

Das Grundkapital beträgt eine Million Mark, zerfallend in tausend Aktien zu tausend Mark.

Besteht der Vorstand aus mehreren Personen, so wird die Gesellschaft durch zwei Mitglieder des Vorstands oder durch ein Vorstandsmitglied und einen Prokuristen gemeinschaftlich vertreten.

Der Aufsichtsrat kann einzelnen Mitgliedern des Vorstandes die Befugnis erteilen, die Gesellschaft allein zu vertreten.

Zu Mitgliedern des Vorstandes sind bestellt der Kaufmann Friedrich Paulus Burckhardt in Gautzsch, der Kaufmann Max Michael Burckhardt ebenda.


Digitized by Google

Jedem von ihnen ist vom Aufsichtsrat die Befugnis zur selbständigen Vertretung der Gesellschaft erteilt.

Prokura ist erteilt dem Ernst Emil Stein und dem Johann Georg König, beide in Gautzsch.

Sie dürfen die Gesellschaft nur gemeinsam oder zusammen mit einem Vorstandsmitglied vertreten.

Aus dem Gesellschaftsvertrage wird noch folgendes bekannt gemacht:

Der Vorstand der Gesellschaft besteht je nach Bestimmung des Aufsichtsrats aus einem oder mehreren Mitgliedern (Direktoren). Seine Bestellung erfolgt durch den Aufsichtsrat.

Die von der Gesellschaft ausgehenden Bekanntmachungen erfolgen im Deutschen Reichsanzeiger.

Die vom Vorstande zu erlassenden Bekanntmachungen müssen mit der Unterschrift »Riquet & Co. Aktiengesellschaft. Der Vorstand« versehen und gemäss den eingetragenen Vertretungsbestimmungen unterzeichnet sein.

Von den 1000 Stück Aktien werden 27 Stück mit zusammen 27 000 Mk. bar eingezahlt.

Im übrigen ist auf das Grundkapital des von den Herren Paulus Burckhardt in Gautzsch, Hugo Gerstmann in Leipzig und Max Burckhardt in Gautzsch, bisher unter der Firma Riquet & Co. in offener Handelsgesellschaft betriebene Geschäft in Gautzsch und Leipzig mit der Firma sowie mit allen Aktiven und Passiven, von den Inhabern dieser Firma als Mitbegründern zu dem festgestellten Betrage der Aktiven von 1 586 706.70 Mk. eingelegt und von der Gesellschaft übernommen worden. Diesen Aktiven stehen an Passiven, welche auf die Gesellschaft übergehen, 612 856.45 Mk. gegenüber. Den Rest von 973 850.25 Mk. haben die Herren Paulus Burckhardt, Hugo Gerstmann und Max Burckhardt in 973 Stück Aktien à 1000 Mk. und 850.25 Mk. in bar erhalten.

Die angegebene Bewertung der Einlagen beruht auf der per 1. Januar 1905 aufgestellten Bilanz der Firma Riquet & Co. in Gautzsch und Leipzig. Für den Uebernahmepreis gehen auch die Grundstücke Blatt 184 und 191 des Grundbuchs für Gautzsch, bisher auf die offene Handelsgesellschaft Riquet & Co. eingetragen, sowie das seit dem 1. Januar 1905 erzielte Geschäftserträgnis über, sodass der Betrieb des gesamten Geschäfts vom ebengenannten Tage ab für Rechnung der neuen Gesellschaft geführt wird und dass von diesem Tage ab die Aktiengesellschaft auch alle Nutzungen und Oblasten der miteingebrachten Grundstücke, auch die Verzinsung und Vertretung darauf lastender Hypotheken übernommen hat.

Die Aktien lauten auf den Inhaber, sie werden zum Nennwerte ausgegeben.

Gründer sind die Kaufleute Friedrich Paulus Burckhardt in Gautzsch, Bruno Ewald Hugo Gerstmann in Leipzig, Max Michael Burckhardt in Gautzch, der Professor Gottlieb Gustav Burckhardt in Altenburg und der Kaufmann Hugo Richard Bruno Gerstmann in Breslau.

Sie haben sämtliche Aktien übernommen.

Mitglieder des ersten Aufsichtsrats sind der Kaufmann Bruno Ewald Hugo Gerstmann in Leipzig, der Kaufmann Philipp Ferdinand Anton Seidel in Gautzsch und der Privatmann Johannes Emil Kroitzsch in Altenburg.

Leipzig, den 16. Juni 1905.

Eine schweizerische Zeitung schreibt: »**Weitere Milch-Schokolade-Fusionen?** Die grösste Konkurrenz der Nestlé-Chamer Milchgesellschaft, bezüglich Milchschokolade, ist die Fabrik Caillers, dessen Milchschokolade den grössten Verkauf von allen ähnlichen Produkten aufweist. Zudem hiess es in jüngster Zeit, dass Cailler auch die Fabrikation kondensierter Milch aufnehmen wolle. Infolgedessen scheint eine Annäherung der beiden grossen Konkurrenten stattgefunden zu haben, die einer Art Fusion Cailler mit dem Chamer Milchtrust die Wege ebnen soll.« — Wir haben das Gefühl, als wäre diese Notiz nur als Versuchstaube anzusehen, die irgend ein gründungslüsterner Bankier hat aufsteigen lassen. Wäre ernstlich etwas im Werke, hätten wir wohl näheres gehört.

Den Meistern in der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik der Firma H. Knigge in Herford, August Gössling und Heinrich Meise, ist das Allgemeine Ehrenzeichen verliehen vom König von Preussen.

Mannheim. Das Schokoladen- und Konfitüren-Spezialgeschäft der Firma Franz Modes ist in den Besitz von Curt Werner übergegangen, der es unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Meissen. Arthur Möbius eröffnete Neugasse 66 ein Spezialgeschäft in Kaffee, Tee, Kakao, en gros und en detail. (K.)

Zwittau (Mähren). Carl Gerlich, Zuckerbäcker-, Lebzelter- und Wachsziehergewerbe, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Rendsburg. Die Firma Carl Baland, Konditorei, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Rendsburg. Gustav Albert, Konditorei, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Kaiserslautern. Die Firma Karl Franz, Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Gerabronn bei Langenburg. Karl Eisele ist aus dem Vorstand der Hohenloheschen Nährmittelfabrik, Aktiengesellschaft, ausgeschieden. (K.)

Gotha. Die Firma Max Krusch, Schokolade- und Zuckerwarenhandlung, hier, wurde geändert in Emma Krusch. (K.)

Dortmund. In der Zuckerwarenfabrik von Eick brach Feuer aus, was einen nicht unbedeutenden Schaden verursachte. Derselbe ist jedoch durch Versicherung gedeckt. (K.)

Cöln. Die Aktiengesellschaft Gebrüder Stollwerck verteilt laut »Leipz. Tagebl.« für 1904 eine Dividende von 7 Prozent für die Stammaktien und 6 Prozent für die Vorzugsaktien. (K.)

Krems (Niederösterreich). Die Firma Rudolf Hartmann, Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

In den Schulen, auf den Behörden, in Zeitungen und im ganzen öffentlichen Leben schreibt man und wird gelehrt zu schreiben:

Schokolade	— nicht aber oder gar	Chocolade Chokolade.
Kakao	— nicht aber oder gar	Cacao Cakao,
Kuvertüre	— nicht aber oder gar oder	Couvertüre Cuwertüre Couwertüre,
Konfitüre	— nicht aber	Confitüre.

Richtig ist, zu schreiben: Biskuit, Kakes, Karamel, Zitronat, Sukkade, Mokka, Tee, Marzipan, Gelee, Dragee, Kokosnuss, Konfiserie, Konditor.

Pottasche. Hierüber berichtet die Cölnische Handelskammer in ihrer Jahresübersicht für 1904 folgendes:

»Bei Chlorkalium-Pottasche sind der Absatz und die Preise dieselben geblieben, wie im Vorjahre. Dagegen hatten die Rüben-Pottasche-Fabrikanten einen kleinen Ausfall in der Produktion. Bei den schlechten Absatzverhältnissen und den niedrigen Preisen hat die im hiesigen Bezirk befindliche Fabrik es vorge-

Digitized by Google

zogen, ihren Betrieb anstatt auf Pottasche auf Soda gehen zu lassen. Eine Aenderung hierin wird im neuen Jahre nicht eintreten; möglicherweise aber später, wenn es sich bestätigen sollte, dass infolge von Knappheit an Melasse immer weniger Rüben-Pottasche an den Markt kommt und die Preise anziehen.

Bezüglich der Arbeiterverhältnisse haben wir zu bemerken, dass die Löhne der ungelernten wie gelernten Arbeiter eine weitere Steigerung erfahren haben.

Die Arbeitszeit erfuhr keine Aenderung gegen die bisherigen Verhältnisse. Arbeiterentlassungen brauchten nicht stattzufinden, vielmehr konnten Neueinstellungen vorgenommen werden.

Venezuela. Vorschriften für Reisende. Zufolge einer Mitteilung des »Moniteur officiel du Commerce« fordern die venezolanischen Behörden von den in Venezuela ankommenden Reisenden in neuerer Zeit nicht nur einen von einem venezolanischen Konsul visierten Pass, sondern ausserdem noch die Vorlegung eines Führungs- und Sittenzeugnisses.

Bulgarien. Am 5. Februar ist der bulgarischen Kammer der Entwurf eines neuen Akzisegesetzes eingereicht, nach dem u. a. folgende Abgaben zu entrichten sind:

		Franken
Zucker aller Art, Zuckersirup u. a., in- und ausländischer	100 kg	20
Anmerkung: Melasse von den Zuckerfabriken bleibt, falls dieselbe nicht mehr als 55 v. H. Zucker, und nicht weniger als 26 v. H. zuckerfreie Stoffe enthält, von der Akzise frei.		
Ausländische Zuckererzeugnisse, wie Bonbons, Schokolade, Halva, Lokoum etc.	100 kg	40
Kaffee aller Art	100 kg	20
Kaffee-Ersatzstoffe, wie Franck-Kaffee, Zichorie, Kakao, pulverisiert, in Stücken oder in anderer Form, gebrannte Gerste u. a.	100 kg	20
Tee	» »	100

Schweden. Geplante Aenderung des Zuckerzolls und der Zuckerverbrauchssteuer. Laut eines den schwedischen gesetzgebenden Körperschaften vorgelegten Gesetzentwurfes sollen vom 1. Januar 1906 ab der Einfuhrzoll für raffinierten Zucker (T.-Nr. 591) und für unraffinierten Zucker, der nicht dunkler als Nr. 18 des holländischen Standards ist (T.-Nr. 592a), von 33 Oere auf 30 Oere und die Ausfuhrvergütung für raffinierten Zucker aus eingeführtem Rohzucker von 28,2 Oere auf 26 Oere und bei Süssigkeiten auf 27 Oere für 1 kg herabgesetzt werden. Wenn jedoch ein weiterer Gesetzentwurf zur Annahme gelangt, wonach die Verbrauchssteuer, die gegenwärtig nach dem Gewichte der verarbeiteten Rüben unter der Annahme, dass 100 kg Rüben 12 kg Zucker ergeben, mit 11¾ Oere für 1 kg Zucker erhoben wird, unter Umwandlung in eine unmittelbar von dem Zucker zu erhebende Steuer auf 13 Oere für 1 kg erhöht werden soll, so soll der vorgenannte eingeführte Zucker neben dieser Verbrauchssteuer nur einem Zolle von 17 Oere und der Zucker, der dunkler als die genannte Standardnummer ist, sowie der ungereinigte Zucker in flüssigem Zustande einem solchen von 11¾ Oere für 1 kg unterliegen. Honig, Glykose, Malzzucker und Sirup oder Melasse, in denen der Zucker sich in einem geringeren Verhältnis als 70 v. H. in der Trockensubstanz befindet, sollen verbrauchsabgabenfrei sein. Die Bestimmungen über die Verbrauchsabgabe sollen am 1. September 1906 in Kraft treten.

Für die Uebergangszeit vom 1. September 1905 bis ebendahin 1906 soll die bisherige Erhebungsweise für die Verbrauchssteuer mit der Massgabe in Kraft bleiben, dass das Ausbeuteverhältnis anstatt mit 12 v. H. mit 13 v. H. der Steuerberechnung zu Grunde gelegt wird.

Unser gelegentlicher Mitarbeiter **A.** teilt uns mit, dass in einem Delikatessengeschäft zu Hannover, Georgstrasse, **Pralinés** ganz billig angeboten werden. Im Schaufenster lag ein Plakat:

> Praliné, Maschinenarbeit, daher so billig.
> ℔ 80 ₰, früher 2 ℳ.
> 1/2 ℔ 45 ₰, 1/5 ℔ 20 ₰

Wer diese Pralinés kauft, spart an jedem Pfund 1.20 Mk. Die Zutaten werden auch entsprechend billiger sein. Wer't mag, de mag't ja woll mögen.

Trinidad und Tobago. Zolltarifänderungen. Laut Verordnung Nr. 27 vom Jahre 1904 sollen zur Unterstützung der Einwanderung für die nachgenannten, auf der Insel Trinidad gewonnenen oder hergestellten Artikel bei der Ausfuhr nach Plätzen ausserhalb der Grenzen der Kolonie während des Jahres 1905 folgende Zölle erhoben werden:

		Schill.	Pce.
Zucker	1000 Pfund	3	10
		(bisher 3	6)
Melasse	100 Gallonen	3	1
		(bisher 2	10)
Rum	100 »	9	4
		(bisher 8	6)
Kakao	100 Pfund	—	5½
Kaffee	100 »	(bisher —	6½)
Kokosnüsse . . .	1000 Stück		
Kopra	1000 Pfund	1	8
			(unverändert)

Frankreich. Zollbegünstigte Einfuhr von Erzeugnissen des französischen Kongogebiets. Eine Verordnung der französischen Regierung vom 23. März d. J. setzt für Kaffee und Kakao in Bohnen die Mengen, die aus dem französischen Kongogebiet (konventionelles Kongobecken) während des Jahres 1905 unter den in der Verordnung vom 22. April 1899 angegebenen Vergünstigungen in Frankreich eingeführt werden können auf 50000 kg bezw. 25000 kg fest.

Die Vergünstigung besteht in einem Zollnachlass von 12 Franken für 1 dz Kaffee und von 9 Franken für 1 dz Kakao.

Der Aussenhandel von Trinidad und Tobago im Jahre 1903/04. Die Einfuhr nach der britischen Kolonie Trinidad und Tobago bewertete sich im Jahre 1903/04 auf insgesamt 2526450 £ gegen 2672087 £ im Jahre 1902/03. Die Einfuhr von Münzen und Edelmetall ist in diesen Wertzahlen mit 68021 und 32085 £ enthalten. An der Einfuhr des Jahres 1903/04 (und 1902/03) waren insbesondere beteiligt: Grossbritannien mit 944804 (983216) £, die britischen Kolonien mit 284227 (286607) £, die Vereinigten Staaten von Amerika mit 675769 (702189) £, Venezuela mit 433787 (489406) £.

Unter den Haupteinfuhrartikeln war bei Kakao, Kaffee, Mehl, lebendem Vieh, Malztrank und Holz eine Zunahme zu verzeichnen, einen Rückgang zeigte indessen die Einfuhr von Butter, Fischen, Reis, Balatagummi, Kohlen und Presskohlen, Eisenwaren u. a.

Die Ausfuhr, einschliesslich derjenigen von Münzen und Edelmetall, hatte im Jahre 1903/04 einen Wert von 2275341 £ gegen 2472181 £ im Jahre 1902/03 aufzuweisen, ohne diese stellten sich die Werte auf 2241690 und 2437843 £.

Digitized by Google

Die Hauptausfuhrartikel stellten im Jahre 1903/04 (und 1902/03) die folgenden Werte dar: Zucker 438 418 (414 396) £, Kakao 1 062 417 (1 078 498) £, Asphalt 198 716 (170 563) £.

(Nach einer britischen Parlamentsdrucksache.)

Ueber die Stellung **Deutschlands** auf dem **englischen Lebensmittelmarkt** äussert sich der deutsche landwirtschaftliche Sachverständige bei der Kaiserlichen Botschaft in London in sehr ermunternder Weise. Er sagt u. a., dass Brotfrucht nicht in Betracht kommt, wohl aber Braugerste, die beim englischen Brauer einen guten Ruf hat. Auch Hafer könnte Deutschland in England mehr absetzen, und für Hülsenfrüchte hat es sich schon einen Markt dort geschaffen, bei dem es nur darauf ankäme, ihn zu erweitern. Sehr beachtenswert ist besonders, dass auf geeignete Verpackung geachtet wird, eine Packung, die zwar den deutschen Ursprung nicht zu verleugnen braucht, sich aber den Gewohnheiten des Landes anpasst, da England gegen alles misstrauisch ist, was nicht der bisherigen Gewöhnung entspricht. Diesen Wink mögen sich die Fabrikanten, die nach England liefern, merken, falls sie darauf bisher nicht geachtet haben sollten.

Dem Reichstage ist der Entwurf eines Gesetzes zugegangen, das sich mit der Garantie des Reichs für eine **Eisenbahn in Kamerun** von Duala nach den Manengubabergen befasst. Der Bau soll der »Kamerun-Eisenbahngesellschaft« übertragen werden, ebenso die Betriebskonzession auf 90 Jahre. Die Gesellschaft wird mit einem Kapital von 17 Millionen Mark ins Leben gerufen, ihr Gesellschaftsvertrag unterliegt der Bestätigung durch den Reichskanzler. Zweck der Bahn ist die Erschliessung des Hinterlandes von Duala, wo sich ungeheure Bestände von Oelpalmen befinden, aus denen sich reicher Gewinn ziehen lässt. Der Dualabezirk ist heute für Kakaobau am wenigsten benutzt, weitaus das meiste wird im Viktoriabezirk gebaut; es wurden aus dem

Viktoriabezirk	886 000 kg,
Dualabezirk	25 000 »
Kiribibezirk	2 000 »

im Jahre 1903 ausgeführt. Die Bahn wird für die wirtschaftliche Erschliessung der ganzen Kolonie ein wichtiger Hebel sein; wir berichten deshalb als gewissenhafte Geschichtsschreiber auch darüber, denn davon wird der Kakao ebenfalls profitieren.

Australischer Bund: Zolltarifierung von Waren. Laut Verfügung des Handels- und Zolldepartements des Australischen Bundes vom 1. März d. J. ist Palmbutter bei der Einfuhr mit demselben Zoll wie Kakaobutter (nach Nr. 16 des Tarifs 1 Penny für das Pfund) zu belegen, da sie als Ersatzmittel und zu gleichen Zwecken wie diese gebraucht werden kann. Nach einer Entscheidung vom 11. April ist aus dem gleichen Grunde Cebes Kakaobutterersatz wie Kakaobutter zu verzollen. — Die Einfuhr von Kakao und Schokolade in das Bundesgebiet hatte einen Wert von 158 111 £ in 1903 gegen 157 360 £ in 1902.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Erfahrener Kaufmann,

45 Jahre, firm in Buchführ., Abschluss, Korresp., Lohn, Inval.- u. Kr.-Kassenwesen, zuletzt lange Jahre Leiter in kleiner Zichorien- u. Schokoladen-Fabrik, sucht anderweit. Stellung. Off. erb. unter **A. B.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Lebensstellung.

Von grösserer Schokoladen- und Kakao-Fabrik in grösserer rheinischer Stadt wird ein in allen Zweigen der Branche durchaus erfahrener

Betriebsleiter

gesucht. Einkommen nach Uebereinkunft. Gefl. Offerten unter genauer Angabe der bisherigen Thätigkeit und Aufgabe von Referenzen sub **K. U. 3213** an **Rudolf Mosse, Köln,** erbeten.

Ein in **Hamburg und Umgebung vollständig eingeführter erster Schokoladen-Reisender,** in ungekündigter Stellung, **wünscht sich zu verändern.**

Gefl. Offerten erbitte unter **H. V. 7727** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Welcher Fachmann

schreibt gegen Honorar ein kurzes übersichtliches Buch über die Fabrikation von Schokolade und Zuckerwaren? Offerten unter **O. R. 554** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Kunsthonig-Fabrikant

Tüchtiger Kaufmann, Anfang 30er, in der Fabrikation von Kunsthonig, gem. Zucker-, Honig- und Back-Sirupen vollständig vertraut, sucht Engagement event. Verkauf der Rezepte. Offerten unter **A. L. 160** an **Rudolf Mosse, Leipzig,** erbeten.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Digitized by Google

Gesucht erstklassiger Konfiseur

in modernst eingerichtete Konfiserie-Abteilung einer bedeutenden schweizer Schokolade-Fabrik.

Offerten mit ausführlichen Angaben der Fachkenntnisse und Gehaltsansprüche sub **Nr. 555** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Gesucht für eine leistungsfähige holländische Kakaofabrik tüchtige mit der Branche vertraute

Vertreter.

Offerten unter **S. G. 551** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille **aller Provenienzen,**

Vanillin **100 Prozent, in jeder Packung billigst.**

Muster zu Diensten.



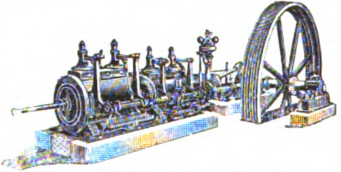
C. Schrader & Co.

Palma de Mallorca.



Wegelin & Hübner, A.-G., Halle a. S.

Maschinenfabrik, Eisengiesserei u. Kesselschmiede.



Spezialitäten seit 35 Jahren:

Filterpressen
Eis-u. Kühlmaschin.
Dampfmaschinen
Pumpen aller Art
Duplexpumpen
Senkpumpen
Wasserhaltungen
Extraktions-Appar.
Dampfkessel all. Art

Luftpumpen und Kompressoren
Vakuum-Apparate
Vakuum-Trockenschränke
und Trocken-Apparate

Alle Kesselschmiedearbeiten
Wasserreinigungen usw.
Hydraulische Pressen
Hydraulische Presspumpen.

Kompl. Einrichtungen v. Zuckerfabr. u. Raffinerieen, Bierbrauereien, Chemischen, Farben-, Leim-, Paraffin-, Stearin-, Ceresin- u. Seifenfabriken; Glyzerin-Raffiner., Harz-u. Teerdest., kompl. Fettspaltereien, Fettsäure-Vakuum-Destill.-Anlagen, Kompressions- u. Verflüssig.-Anlagen, Extraktions-Anlagen, Superphosphatfabr., Ammoniaksoda-Fabriken, Milchpulver- u. Milchzucker-Anlagen, Anlagen zur Erzeugung von Gerbstoff, sowie Blutlaugensalz, Wein- und Oxalsäurefabriken, komplette Petroleum-Raffinerieen, Tank-Anlagen usw.



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

Digitized by Google



Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.



Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** wird unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg redigiert.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

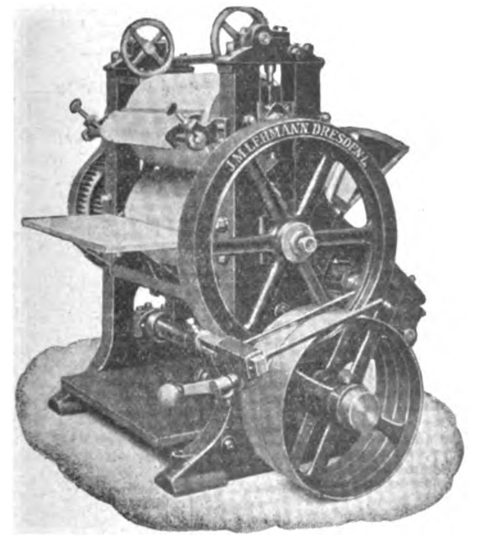
J. M. Lehmann Company — New-York, 88/90 Walker Street

Société Française J. M. Lehmann — Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation von

Chocolat au lait und **Chocolat fondant.**

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!“

Prämiiert auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

 **Ueberziehmaschine.** 

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.



Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.



Inhalt dieser Nummer 246:

Handelskammerberichte 1904.

Nach und nach laufen bei uns die Berichte des verflossenen Jahres ein, die wir, soweit sie für die Gordianindustrie und ihre Kreise wissenswert sind, abdrucken wollen. Wir geben die einzelnen Absätze ohne Zusätze wieder, behalten uns aber nach Abdruck sämtlicher Berichte eine Zusammenfassung der geäusserten Ansichten vor. Die Reihe eröffnen die beiden Berliner Körperschaften.

I.

Die **Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin** haben über Kakao, Kakaowaren keinen Bericht veröffentlicht, dagegen haben sie folgendes zu sagen über:

1. Kakes und Biskuits.

Die seit fünf Jahren bestehende Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands, welche zuletzt auf drei Jahre abgeschlossen wurde, hat eine wesentliche Aenderung des Geschäftes herbeigeführt; da alle in Betracht kommenden Firmen in ihr vereinigt waren, so hatten sich die Schäden gegenseitigen Unterbietens in geringerem Masse gezeigt. Die Preise für kleinere Abnehmer konnten infolge des s. Zt. billig werdenden Preises für Zucker herabgesetzt werden. Der Konsum steigerte sich hauptsächlich durch Verbesserung der Qualitäten bei den in die Abmachungen der Vereinigung einbezogenen Waren, wie Volkskakes, Tannenbaumbiskuits, Albert, Pic-Nic usw. In Berlin arbeiten z. Zt. nur drei in Betracht kommende Firmen; die übrigen können nur als Händler oder Spezialisten für Backware angesehen werden.

Die Gesamtproduktion Deutschlands belief sich im Jahre 1904 nach den Feststellungen der Vereinigung auf 21500 Tonnen im Werte von rund 18 Millionen Mark; beschäftigt wurden rund 4000 Arbeiter und Angestellte. Auf Berlin entfallen von dieser Produktion schätzungsweise rund 2000 Tonnen.

Bei den neuerdings steigenden Zucker- und Mehl-Preisen dürften auch die Preise für Kakes und Biskuits eine Erhöhung erfahren. Das Verhältnis zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern war im Betriebsjahr 1904 durchaus zufriedenstellend.

2. Zucker.

Auf das Berichtsjahr konnten alle an der Herstellung und dem Handel mit Zucker Beteiligten mit Befriedigung zurückblicken. Sein Beginn berechtigte nur zu bescheidenen Hoffnungen. Aber der weit über Erwarten gesteigerte Konsum, begünstigt durch die Weinernte von 1903 und die Obsternte von 1904, besserte die Situation immer mehr.

So war die Lage des Artikels recht gesund, um so mehr, als die Frühjahrsbestellungen eine kleine Einschränkung des europäischen Rübenbaues brachten und sich die Schätzungen der Kubaernte 1903/04 als etwas zu hoch herausstellten. Nach längerer Pause machten die Vereinigten Staaten von Amerika wieder grössere Bezüge aus Deutschland.

Die meisten Fabriken haben den grösseren Teil ihrer Produktion von 1904/05 zu billigeren Preisen vorverkauft, der hohe Mehrgewinn am Rest sichert ihnen trotz der kleinen Produktion lohnende Erträgnisse. Diese hohen Preise bergen in sich schwere Gefahren für die Zukunft. Die Landwirte bei uns sind vielfach mehr geneigt den Kartoffelbau zu bevorzugen, aber die Vergrösserungsbestrebungen der Zuckerfabriken und der Kampf um den Rübenerwerb entbrennen wieder heftig. In den Rohrzuckerländern werden die gleichen Ursachen gleiche Wirkungen haben.

Mit dem Eintritt der Brüsseler Konvention, welche den Ruin der deutschen Zuckerindustrie bedeuten sollte, sind für diese bessere Zeiten gekommen. Der vermehrte Verbrauch war das gesundeste Heilmittel. Ein Ueberspannen der Preise und die Krisis kann wieder in Sicht kommen.

3. Tee.

Der Teeumsatz hat im Jahre 1904 nicht zugenommen. Der Grund ist darin zu suchen, dass im Herbst nur flaues Wetter herrschte, und dass die

Digitized by Google

Zwischenhändler durch die Ungewissheit, wann der neue Zolltarif in Kraft tritt, sich nur von der Hand in den Mund gedeckt haben.

Die ersten Anfuhren von diesjährigen China-Tees kamen Mitte Juli in Europa an. Die Souchongs charakterisierten sich durch guten Aufguss. Das Blatt war teilweise etwas zu grob. Die Preise bewegten sich von 5 d bis 23 d Londoner Parität, und diese Notierungen wurden auch während der weiteren Anfuhren gehalten, versteiften sich im späteren Verlaufe noch und zwar in dem Masse, wie sich die guten Partien lichteten.

Kongos variierten von $5^1/_2$ bis 2 sh 2 d Londoner Parität. Kintucks zeigten vollen guten Aufguss bei mittelmässigem Blatt. Ningchows waren sehr gut, besser als in den letzten zwei Saisons. Oonfaas waren sehr gut, jedoch weniger gefragt, da diese Ware aus der Mode gekommen ist. In den genannten Kongogattungen konnten sich die Notierungen nicht voll halten. Die englischen Händler haben sich infolge der unsicheren Verhältnisse des russischen Geschäftes vielfach eingeschränkt und konnten infolgedessen, da Russland ein Hauptabsatzgebiet für Kongos ist, die Vorräte nicht lichten wie in früheren Jahren; Kongos wurden daher billig und preiswert angeboten.

Der Verbrauch in Indischen und Ceylon-Tees macht wie in allen europäischen Staaten, so auch in Deutschland beständig Fortschritte, teilweise infolge der geschickten Reklame, teils auch, weil die englischen Gärten bei viel sachgemässerem Plantagenbetrieb, als in China gute Qualitäten von schön gearbeitetem Blatt erzielen. Die Preise bewegten sich von $5^1/_2$ d bis 3 sh 6 d Londoner Parität. Im Oktober liessen die Preise nach und gingen bis $4^3/_4$ d herunter, um indessen im November wieder auf den früheren Stand zu steigen. Darjeelings fielen in einigen Distrikten nicht so schön wie in früheren Jahren aus und Berichte aus Kalkutta melden die Ernte für beendet. Die Auswahl in diesen Tees ist nur noch eine beschränkte zu nennen. Die Indischen Tees, besonders hochgewachsene Sorten, finden durchweg ihrer guten Qualitäten und der sorgsamsten Bearbeitung der Blätter wegen bei allen europäischen Händlern viel Beachtung.

Imperials, grüne Teesorten, werden immer weniger produziert, weil die Nachfrage nach diesen Sorten nachgelassen hat. Es wurden in Berlin im Berichtsjahre verzollt 243 219 Kilo Tee.

4. Südfrüchte und Dörrobst.

Geschählte süsse Bari-Mandeln (als Basis zum Bericht angenommen) kosteten Anfang des Jahres 70 Mk. pro 50 Kilo transito. Die Ware ging in den folgenden Monaten im Preise weiter zurück und notierte Anfang Juni nur noch 67 Mark. Der Artikel erholte sich jedoch schnell wieder, infolge von Berichten aus Italien über Schäden durch Frost und Sturm an der neuen Ernte. Gleiche Ware kostete im Oktober 77 Mark. Der Konsum war genügend, und bessere, grosse, bittere Ware war zeitweise schwer zu beschaffen. Die Qualität war im Durchschnitt zufriedenstellend.

Gute, helle Caraburnu Elemé-Rosinen hatten fortgesetzt regen Abzug. Die Vorräte dieser Gattung räumten sich schnell, und es blieben in erster Hand nur wenige Partien unverkauft. Die Preise stellten sich je nach Qualität auf 26—48 Mark pro 50 Kilo transito. Die neue Ernte betrug ca. 100 000 Zentner. Die Frucht war qualitativ genügend.

Sultanas waren lebhaft gefragt, namentlich die billigen Preislagen, die angesichts der hohen Preise für die neue Ware beachtenswert waren. Die diesjährige Ernte ergab nur ca. 400 000 Zentner. Die Tragfähigkeit der Reben war durch die letzte Ernte zu sehr erschöpft, so dass die Frucht auch qualitativ zu wünschen übrig liess. Die Preise stellten sich je nachdem auf 20—56 Mark pro 50 Kilo transito.

Die Handelskammer zu **Berlin** berichtet:

1. Kakao und Kakaowaren.

Die Kakaoernte war im Berichtsjahre ausreichend und zufriedenstellend. Die Preise hielten sich fast unverändert auf mittlerer Höhe, nur Superior Sommer-Arriba wurde etwas teurer und im letzten Drittel des Jahres gingen die billigen bis mittleren Kakaosorten um 5—7 Prozent im Preise herunter. Das Geschäft in Kakao und Schokolade war für die einheimische Industrie besser als im Vorjahre; der Umsatz stieg etwas, jedoch hat sich an dem Uebelstande, dass von einigen Fabrikanten Konsumware zu kaum erklärlich billigen Preisen angeboten wird, leider nichts geändert.

Mandeln und Haselnusskerne waren im letzten Jahre etwas höher im Preise als im vorigen.

2. Zuckerwaren.

Das Geschäft mit Bonbons war im vergangenen Jahre bis zum August meist lebhaft. Im Spätsommer und zu Beginn des Herbstes trat eine leichte Verflauung ein infolge der reichlichen Ernte an Kernobst, der, wie in der Regel, ein Nachlassen des Verbrauchs von Zuckerwaren entsprach. Während der anhaltenden Hitze im Sommer wurden dagegen säuerliche Bonbons, Erfrischungs- und Pfeffermünzbonbons stark abgesetzt.

In der Fabrikation von Konfitüren ist man dauernd bemüht, die Qualitäten zu verfeinern, und hat erreicht, dass die besseren Berliner Fabrikate den ausländischen in keiner Weise nachstehen. In Marzipan werden andererseits noch viel minderwertige Waren angefertigt, d. h. solche Fabrikate, die mit sehr reichlichem Zuckerzusatz versehen sind. Dadurch leidet das Geschäft in den besseren Qualitäten.

Honigkuchen wurde viel abgesetzt, namentlich waren bessere Qualitäten sehr begehrt.

Die Zuckerpreise waren in den ersten Monaten des Berichtsjahres ziemlich unverändert gegen Ende 1903. In den Monaten Mai/Juli trat eine langsame Erhöhung für neue und alte Kampagne ein. In den nächsten Monaten gab der schlechte Stand der Zuckerrüben weitere Anregung für eine bessere Preislage, und im Monat Oktober gingen die Forderungen sprungweise in die Höhe. Auch die Siruppreise erfuhren im Herbst eine Steigerung von 3 Mark pro 50 Kilo infolge der ungenügenden Kartoffelernte. Diese Bewegung wirkte auf den Geschäftsgang in der Zuckerwarenbranche ungünstig ein. Die Preise der Mandeln unterlagen trotz kleiner Erhöhung wenigen Schwankungen, sodass in diesem Artikel dem Fabrikanten grössere Ueberraschungen erspart blieben.

Der Konsum ist nicht unwesentlich gestiegen. Dementsprechend sahen sich mehrere Fabriken veranlasst, ihren Betrieb zu vergrössern. Auch das Weihnachtsgeschäft war in Berlin gut.

3. Biskuits und Kakes.

Die seit fünf Jahren bestehende Vereinigung der Kakes- und Biskuitfabrikanten Deutschlands hat eine wesentliche Verbesserung des Geschäfts herbeigeführt. Da alle in Betracht kommenden Firmen in ihr vereinigt sind, wurden die Schäden gegenseitigen Unterbietens beseitigt. Bei teilweiser Verbilligung der Preise gelang es den Konsum zu steigern, hauptsächlich durch Verbesserung der Qualitäten marktgängiger Sorten, wie z. B. Volkskakes, Tannenbaumbiskuits, Albert, Pic-Nic.

In Berlin fabrizieren zurzeit nur drei grössere Firmen. Die Gesamtproduktion Deutschlands belief sich 1904 auf 21500 t im Werte von rund 18 Millionen Mark; beschäftigt wurden rund 4000 Arbeiter und Angestellte. Auf Berlin entfallen von der Produktion rund 2000 t.

In Anbetracht der steigenden Zucker- und Mehlpreise dürften auch die für Kakes und Biskuits demnächst eine Erhöhung erfahren müssen.

Digitized by Google

4. Teehandel.

Der Umsatz von Tee hat im Jahre 1904 gegen 1903 im Grosshandel nicht zugenommen, was darin begründet ist, dass bis weit in den Winter hinein flaues Wetter herrschte, und dass die Zwischenhändler wegen der Ungewissheit darüber, wann der neue Zolltarif in Kraft tritt, sich nur mit dem notwendigsten gedeckt haben.

Die ersten Anfuhren von diesjährigem China-Tee kamen Mitte Juli nach Europa. Die Souchongs charakterisierten sich durch guten Aufguss, zeigten aber teilweise zu grobes Blatt. Die Preise bewegten sich von 5½ d bis 1 sh 11 d Londoner Parität und wurden während der weiteren Anfuhren voll gehalten, versteiften sich im späteren Verlaufe noch und zwar in dem Masse wie sich die guten Partien lichteten. Kongos variierten im Preise von 5¼ d bis 2 sh 2 d. Kintucks zeigten vollen guten Aufguss bei mittelmässigem Blatt. Ningchows waren sehr gut, besser wie in den letzten zwei Saisons, Oanfos von schöner Qualität, jedoch wenig gefragt. In obigen Kongogattungen konnten sich die Notierungen nicht voll halten, da Russland Hauptabsatzgebiet dafür ist und die Händler mit ihrem Absatz dorthin zurückhielten.

Der Verbrauch an indischen und Ceylon-Tees macht wie in allen europäischen Staaten, so auch in Deutschland beständig Fortschritte, da die Ware gut ist und durch geschickte Reklame ins rechte Licht gesetzt wird. Die Preise bewegten sich von 5½ d bis 3 sh 6 d, im Oktober liessen sie nach und gingen für ordinäre Qualitäten bis zu 4¾ d herunter, um indessen im November wieder auf das frühere Niveau zu steigen

5. Vanille

ist bis März im Preise weiter zurückgegangen. Ein Stillstand trat erst ein, als von Ernteverwüstungen auf der Insel Bourbon durch einen Zyklon im März berichtet wurde. Da auch die anderen Provenienzen unter Dürre sehr zu leiden hatten, konnte sich Anfang Mai eine kleine Aufbesserung des Preises entwickeln, die aber von Juli ab einer rückläufigen Bewegung wich. Ende August erreichten die Preise den äussersten Tiefstand, am Jahresende erholten sie sich zu dem Niveau, das sie im Mai eingenommen hatten.

Die Lage des Artikels litt unter dem billigen Preise des Vanillins, zu dessen Herstellung inzwischen ein neuer Grundstoff, und zwar statt Nelkenöl das Teerprodukt Guajacol, gefunden worden ist. Die billigste Vanilleart, Tahitivanille, wird vielfach durch Zusatz von Vanillin im Geschmack verbessert; den Interessenten erscheint es angebracht, sie in diesem Falle unter der Bezeichnung »mit Zusatz von Vanillin« zu verkaufen.

Geschützte Warenzeichen.

Sehr viele Inhaber von Warenzeichen, zu deren Wiedergabe ein Klischee nötig ist, haben bei der Eintragung nur einen Druckstock zur Hinterlegung beim Kaiserlichen Patentamt anfertigen lassen; dieses behält das Klischee und gibt es auch nicht wieder heraus. Wer ein solches Warenzeichen zur Eintragung anmeldet, tut gut, wenn er gleich einen zweiten Druckstock, sei es ein Galvano oder eine Zinkhochätzung, herstellen lässt, und zwar mit ganz geringen Kosten, denn die meisten Ausgaben verursacht der Holzschnitt. Wenn sich die Zeicheninhaber diese kleine Mühe machen, dann haben sie den grossen Vorteil, immer einen Druckstock für ihr Bildzeichen zur freien Verfügung zu haben, einen Druckstock, der sich in der Grösse, wie ihn das Patentamt verwendet, zur Veröffentlichung in den Spaltenräumen fast sämtlicher Zeitungen und Zeitschriften eignet.

Es mag noch gesagt werden, dass die Wiedergabe eines Warenzeichens im Gordian für den Zeicheninhaber mit keinerlei Kosten verknüpft ist, nur muss er die Portokosten der Einsendung tragen.

Wenn jemand Streitsachen, Entscheidungen oder Ablehnungen von allgemeiner Bedeutung hat, bitten wir, uns derartige Sachen zur Einsicht zu überlassen; wir sind alsdann gern bereit, die Vorlagen in entsprechender Fassung zum Nutzen der ganzen Industrie zu veröffentlichen.

* * *

Wir lassen eine neue Reihe von Warenzeichen folgen und bemerken, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feil halten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in den Heften 219, 223, 226, 227, 231, 233, 239 und 245 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

A. Bildzeichen.

26 d. 79 272. W. 5993.



25. 3. 1905. **Wiese & Sons,** Cöln a. Rh. 26. 5. 1905. G.: Schokolade-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik.

26 d. 78 459. Sch. 7382.



4. 3. 1905. Fa. **F. A. Schreiber,** Cöthen. 22. 4. 1905. G.: Kakao-, Schokolade- und Nährmittelfabrik.

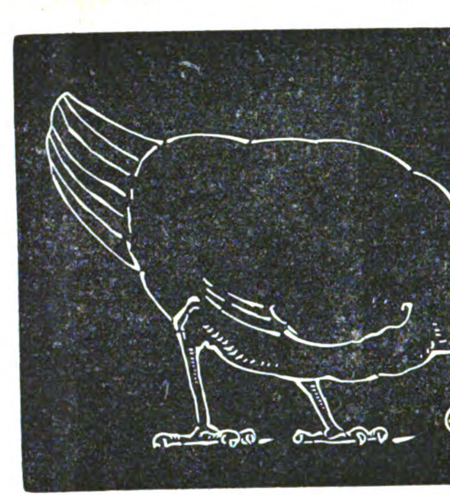
26 e. 78 683. H. 10 856.

H
O
H
E
HOHENLOHE
L
O
H
E

16. 1. 1905. **Hohenlohesche Nährmittelfabrik Aktien-Gesellschaft,** Cassel. 5. 5. 1905. G.: Fabrikation von Nahrungs- und Genussmitteln, Kakaos und Schokoladen und Zuckerwaren; Export und Import.

Digitized by Google

26 d. 77 767. R. 6430.



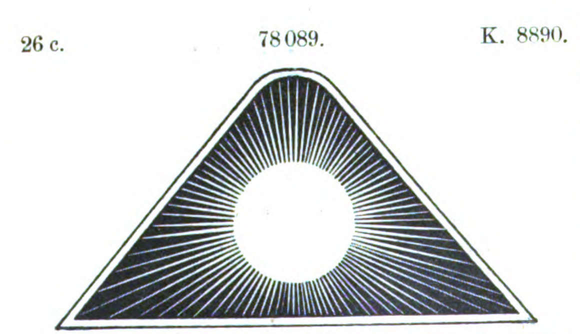
24. 12. 1904. **Riedel & Engelmann,** Dresden-Plauen. 29. 3. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik.

26 d. 77 936. K. 9913.



10. 2. 1905. — 31. 3. 1905.

26 c. 78 089. K. 8890.



26. 4. 1904. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Wandsbek bei Hamburg. 7. 4. 1905. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokoladen, sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

26 e. 78 427. D. 4357.

20. 4. 1904. **Deutsche Nährmittel-Werke Berlin, G. m. b. H.,** Strehlen (Schl.). 22. 4. 1905. G.: Nährmittelfabrik und Nährmittelhandlung.

B. Wortzeichen.

2. 78 316. W. 5376.

Weisenstein

14. 5. 1904. **Jul. Weisenstein & Cie.,** Heilbronn a. N. 17. 4. 1905. G.: Material-, Farb- und Fettwaren-Handlung engros.

26 a. 78 792. W. 5841.

Carnot

25. 1. 1905. **Wichern & Ludolphi,** Hamburg, Bei den Mühren 74/75. 10. 5. 1905. G.: Delikatessen-Grosshandlung.

26 a. 78 452. F. 5376.

Aromanthème

30. 11. 1904. **Fa. Dr. Bruno Friling,** Berlin, Lindenstr. 92. 22. 4. 1905. G.: Nährmittelfabrik.

26 a. 78 060. C. 5427.

Calorit

9. 2. 1905. **Calorit Konservenerwärmung ohne Feuer G. m. b. H.,** Berlin, Elisabethufer 53. 6. 4. 1905. G.: Fabrikation, Import und Export von Nahrungsmitteln.

26 b. 78 562. Sch. 7055.

Palmyra

3. 11. 1904. **H. Schlinck & Co.,** Mannheim, Luisenring. 28. 4. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Speisefetten.

26 b. 78 871. N. 2788.

Prof. Dr. Backhaus

4. 2. 1905. **Nutricia, Zentrale für Backhausmilch,** Berlin, Alvenslebenstr. 4. 13. 5. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von Milchpräparaten.

26 c. 78 715. S. 5295.

Spaten

21. 5. 1904. **Gabriel Sedlmayr Brauerei zum Spaten,** München. 6. 5. 1905. G.: Brauerei, Malzfabrik, Restauration, Exportfirma.

26 d. 77 429. St. 2860.

Ziller

26 d. 77 430. St. 2861.

Staengel

21. 1. 1905. **Staengel & Ziller,** Untertürkheim (Württ.). 17. 3. 1905. G.: Kakao-, Schokolade- und Bonbons-Fabrik.

Digitized by Google

26 c. 77 724. E. 4069.

Eichhorn

29. 8. 1904. Fa. **Wilh. Eichhorn,** Hannover. 28. 3. 1905. G.: Vertrieb von Kolonialwaren aller Art, besonders geröstetem Kaffee.

26 c. 78 938. Sch. 7268.

Hymnos

25. 1. 1905. Fa. **Georg Schepeler,** Frankfurt a. M. 16. 5. 1905. G.: Kolonialwaren-, Wein- und Zigarrengeschäft.

26 d. 77 400. S. 5721.

Mohamed

26 d. 77 401. S. 5722.

Dalmatina

2. 1. 1905 **Santosa Kakao- u. Schokolade-Werke, G. m. b. H.,** Altona-Bahrenfeld. 17. 3. 1905. G.: Kakao- und Schokoladenfabrik und Exportgeschäft.

26 d. 78 303. B. 10 866.

Erbprinz

15. 6. 1904. Fa. **Robert Berger,** Pössneck. 15. 4. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 78 256. Sch. 7314.

Kindergunst

26 d. 78 257. Sch. 7315.

Kinderlob

15. 2. 1905. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 14. 4. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 77 397. G. 5624.

Karmelade

22. 12. 1904. Fa. **P. W. Gaedke,** Hamburg-E. 16. 3. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 77 768. U. 717.

Honi-Honi

31. 10. 1904. **Alb. Ullrich & Co.,** Magdeburg. 29. 3. 1905. G.: Schokolade-, Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrik.

26 d. 77 937. T. 3368.

Herma

8. 12. 1904. **Tangermünder Schokoladenfabrik G. m. b. H.,** Tangermünde. 31. 3. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik.

26 d. 77 935. K. 9868.

Zwieback-Hamburgia

27. 1. 1905. **Kemm'sche Kuchenbäckerei, vorm. C. E. J. Feilcke,** Hamburg, Lindenstr. 46/48. 31. 3. 1905. G.: Fabrik von Backwaren.

26 d. 78 423. R. 6564.

Sweepstake

20. 2. 1905. **Reese & Wichmann,** Hamburg, Speersort 14. 20. 4. 1905. G.: Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrik.

26 d. 78 460. R. 6590.

Hans im Glück

26 d. 78 461. R. 6591.

Goldjunge

2. 3. 1905. Fa. **Otto Rüger,** Sobrigau im Lockwitzgrund. 22. 4. 1905. G.: Schokolade- und Kakaofabrik.

26 d. 78 651. A. 5036.

Alphorn

28. 2. 1905. **Akt.-Ges. Vereinigte Berner u. Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli,** Zürich; Vertr. Pat.-Anw. F. A. Hoppen, Berlin SW. 12. 3. 5. 1905. G.: Kakao- und Schokolade-Fabriken.

26 d. 78 819. J. 2479.

Issmit

15. 2. 1905. — 11. 5. 1905.

26 d. 78 820. J. 2504.

Honelle

28. 2. 1905. **Wilhelm Jentzsch,** Dresden-Neustadt, Bautznerstr. 31. 11. 5. 1905. G.: Fabrik orientalischer Zuckerwaren.

26 d. 78 843. K. 9637.

Grossherzogin Eleonore

22. 11. 1904. **Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Compagnie Aktien-Gesellschaft,** Kassel. 12. 5. 1905. G.: Fabrik von Nahrungsmitteln, Kakao, Schokoladen und Zuckerwaren.

26 d. 77 571. H. 10 752.

„Backhülfe"

16. 12. 1904. Fa. **Arnold Holste Wwe.,** Bielefeld. 22. 3. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb von technischen, chemischen und pharmazeutischen Präparaten, Drogen und Nahrungsmitteln.

42. 78 543. E. 3824.

Iris

14. 1. 1904. Fa. **E. E. Esch,** Hamburg. 27. 4. 1905. G.: Export- und Kommissionsgeschäft.

26 d. 78 395. K. 9948.

Bastei

20. 2. 1905. **Offene Handelsgesellschaft Krause & Beyer,** Kopitz a. d. Elbe. 19. 4. 1905. G.: Zuckerwarenfabrik.

26 d. 77 572. W. 5810.

Wildhagen

10. 1. 1905. **A. Wildhagen & Co.,** Kitzingen a. M. 23. 3. 1905. G.: Dampfmühle und Konfiseriewarenfabrik.

26 d. 78 821. K. 9424.

Dreimänner

27. 9. 1904. **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.,** Wandsbek. 11. 5. 1905. G.: Versandgeschäft für Kakao und Schokolade sowie sonstige Nahrungsmittel und Getränke.

26 d. 78 842. S. 5894.

„CHOKOHLER"

13. 3. 1905. **Société Générale Suisse de Chocolats,** Vevey (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. Rich. Wirth, Frankfurt a. M. 1, u. Wilh. Dame, Berlin NW. 6. 12. 5. 1905. G.: Herstellung bezw. Vertrieb von Schokoladen, Kakaos und Reklameartikeln.

26 d. 78 259. R. 6479.

CAMILLE REBERT
BISCUITS DE SANTÉ

12. 1. 1905. **Camille Rebert,** Eckirch bei Markirch, O. Els. 14. 4. 1905. G.: Bäckerei und Fabrikation von Biskuits.

26 d. 78 998. A. 5053.

STEMLER

8. 3. 1905. Fa. **Ferd. Stemler,** Friedrichsdorf (Taunus). 18. 5. 1905. G.: Nahrungsmittelfabrik sowie Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln.

42. 78 576. D. 3840.

Diamalt

6. 4. 1903. **Deutsche Diamalt-Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** München. 28. 4. 1905. G.: Fabrik und Handelsgeschäft für Nahrungs-, Genussmittel und chemische Produkte.

42. 77 586. L. 5538.

Gonorin

15. 3. 1904. **Eugen Lahr,** Würzburg, Keesburgstrasse 5. 23. 3. 1905. G.: Herstellung und Vertrieb chemisch-technischer Präparate, von Nahrungs- und Genussmitteln.

Digitized by Google

42. 78358. F. 4994.

Fraternitas

24. 3. 1904. Fa. **F. C. Fertig,** Hamburg. 18. 4. 1905. G.: Import- und Exportgeschäft.

42. 78725. G. 5103.

Schuppenpanzer

8. 3. 1904. **Dr. Graf & Comp.,** Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25. 6. 5. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb chemisch-technischer und pharmazeutisch-kosmetischer Präparate.

42. 78405. A. 4795.

Der alte Praktikus

16. 9. 1904. **Wilh. Anhalt G. m. b. H.,** Ostseebad Kolberg. 20. 4. 1905. G.: Chemische Fabrik und Warenengrosvertrieb.

42. 78924. C. 5456.

Moselgold

14. 2. 1905. **Coblenzer Schokoladen- und Kakaofabrik Gesellsch. mit beschränkter Haftung,** Koblenz. 13. 5. 1905. G.: Schokoladen- und Kakaofabrik.

42. 78313. O. 1968.

Ockin

4. 6. 1904. Fa. **Martin Ocksen,** Hamburg, Hammerbrookstr. 44/48. 17. 4. 1905. G.: Konsumtibilien-Handlung.

42. 77663. K. 8896.

Sowas

25. 4. 1904. **Wilhelm Körzel,** Altenessen. 25. 3. 1905 G.: Handelsgeschäft.

42. 77585. H. 9775.

SILESIA

25. 4. 1904. — 23. 3. 1905.

42. 77477. H. 9774.

BADENIA.

25.4.1904. **Carl Henckell,** Hamburg. 20.3.1905. G.: Export- und Importgeschäft.

26 d. 78649. H. 11029.

Gernegross

26 d. 78650. H. 11030.

Biscuit Gernegross

1. 3. 1905. Fa. **Joh. Gottl. Hauswaldt,** Magdeburg-Neustadt. 3. 5. 1905. G.: Fabrikation und Vertrieb von Biskuit, Kakes, Kakao, Schokoladen, Zuckerwaren.

26 d. 78717. T. 3393.

WUNDERSPIEL

3. 1. 1905 — 6. 5. 1905.

26 d. 78143. T. 3237.

WALPURGIS

22. 8. 1904. — 8. 4. 1905.

26 d. 78093. T. 3298.

DYNAMIT

14. 10. 1904. — 7. 4. 1905.

26 d. 78873. T. 3258.

GÖTZEN

14. 9. 1904. — 13. 5. 1905.

26 d. 77652. T. 3414.

GLÜCKSPIEL

23. 1. 1905. — 25. 3. 1905.

26 d. 77398. T. 3402.

BLÜTENLESE

11. 1. 1905. — 17. 3. 1905.

26 d. 77727. T. 3415.

HAZARD

23. 1. 1905. **Harry Trüller,** Celle. 28. 3. 1905. G.: Nahrungsmittelfabriken, Versand- und Exportgeschäft.

26 d. 77501. M. 7571.

ISS-NUR

11. 10. 1904. — 20 3. 1905.

26 d. 78457. M. 7572.

EVA

11. 10. 1904. **Bernh. Most, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Halle a. S. 22. 4. 1905. G.: Schokoladenfabrik.

26 d. 78063. O. 2076.

DOS

29. 11. 1904. — 6. 4. 1905.

26 d. 78458. O. 2016.

VILLA

2. 9. 1904. Fa. **Dr. A. Oetker,** Bielefeld. 22. 4. 1905. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und chemischen Produkten, sowie Verlag von Rezepten und Kochbüchern für Küche und Haushalt.

26 b. 78140. M. 7946.

Harrison MM

26. 1. 1905. — 8. 4. 1905.

26 b. 78453. M. 7397.

Magda

30. 7. 1904. — 22. 4. 1905.

26 b. 77601. M. 7540.

Effekta

4. 10. 1904. — 23. 3. 1905.

26 b. 78422. M. 7786.

Melodia

15. 12. 1904. — 20. 4. 1905.

26 b. 77395. M. 7539.

Primula

4. 10. 1904. **A. L. Mohr, A.-G.,** Altona-Bahrenfeld. 16. 3. 1905. G.: Margarine-, Kakao und Schokolade-Fabrikation, Dampfkaffeerösterei und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln, Oelen und Farbwaren.

26 d. 77588. St. 2642.

Mutasin

25. 5. 1904. — 22. 3. 1905.

26 d. 77606. St. 2641.

Moika

24. 5. 1904. — 23. 3. 1905.

26 d. 77607. St. 2669.

Quick

24. 6. 1904. — 23. 3. 1905.

26 d. 78778. St. 2847.

Angla

5 1. 1905. — 9. 5. 1905.

26 d. 77533. St. 2698.

Weltumsegler

27. 7. 1904. **Gebr. Stollwerck, A.-G.,** Cöln a. Rh 21. 3. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln; automatischer Warenvertrieb.

26 c. 77532. K. 8942.

Kaiser's Kannenkaffee

11. 5. 1904. — 21. 3. 1905.

26 c. 78627. K. 10011.

Kaiser's Deutscher Kolonial-Kaffee

26 c. 78628. K. 10012.

Kaiser's Deutscher Kolonien-Kaffee

8. 3. 1905. — 2. 5. 1905.

26 c. 78635. K. 9119.

KAISER'S

4. 7. 1904. **Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung,** Viersen, Rhld. 2. 5. 1905. G.: Importgeschäft, Kaffee- und Teegeschäft, Schokoladen-, Back-, Zuckerwaren- und Speisefettfabrik.

Digitized by Google

26 d. 78 258. R. 6592.

Nürnberger-Burg-Lebkuchen

2. 3. 1905. — 14. 4. 1905.

26 d. 79 718. R. 6616.

Patria

13. 3. 1905. **F. Ad. Richter & Cie.,** Rudolstadt. 13. 6. 1905. G.: Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik.

26 d. 78 062. B. 11 334.

Divinia

10. 11. 1904. — 6. 4. 1905.

26 d. 78 497. B. 10 831.

Laba

7. 6. 1904. Fa. **Friedr. Bauer,** Elberfeld. 26. 4. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 78 241. S. 5591.

NOCATO

8. 11. 1904. — 14. 4. 1905.

26 d. 77 399. S. 5543.

VELMA

12. 10. 1904. — 17. 3. 1905.

26 d. 77 938. S. 5753.

TREBON

19. 1. 1905. — 31. 3. 1905.

26 d. 77 570. S. 5588.

NOISETTINES

7. 11. 1904. **Ph. Suchard,** Lörrach (Baden). 22. 3. 1905. G.: Schokoladenfabrik.

42. 78 507. R. 6173.

Kuckuck

10. 9. 1904. — 26. 4. 1905.

42. 78 695. R. 6172.

Kuckucksruf

10. 9. 1904. — 5. 5. 1905.

42. 78 758. R. 6314.

Prior

3. 11. 1904. — 9. 5. 1905.

42. 78 076. R. 6206.

Frauenpreis

16. 9. 1904. **Riquet & Co.,** Leipzig-Gautzsch. 7. 4. 1905. G.: Nahrungs- und Genussmittelfabrik und Importgeschäft.

26 d. 78 793. Sch. 7325.

Kinderblume

15. 2. 1905. — 10. 5. 1905.

26 d. 78 844. Sch. 7318.

Kindertrost

26 d. 78 845. Sch. 7322.

Naschkätzchen

15. 2. 1905. **Schwarz & Grosse,** Leipzig. 12. 5. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

26 d. 77 608. S. 5341.

Bergmann

22. 6. 1904. — 23. 3. 1905.

26 d. 78 142. S. 5489.

Luise

13. 9. 1904. — 8. 4. 1905. Unter besonderem Ausschluss von Waffeln und Biskuits.

26 d. 78 841. S. 4566.

Helgoland

1. 4. 1903. Fa. **Franz Sobtzick,** Ratibor. 12. 5. 1905. G.: Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik; Fabrik von Kanditen, Konserven und anderen Nahrungs- und Genussmitteln.

42. 77 947. P. 4304.

Anneliese

2. 2. 1905. — 31. 3. 1905.

42. 77 476. P. 4241.

Habsburg

13. 12. 1904. Fa. **C. Pecher,** Detmold. 20. 3. 1905. G.: Fabrikation von Nahrungsmitteln und Versandgeschäft.

26 c. 77 933. B. 11 601.

Arbeiterglück

9. 1. 1905. — 31. 3. 1905.

26 c. 78 335. B. 11 599.

Alpenveilchen

9. 1. 1905. — 18. 4. 1905.

26 c. 78 454. B. 11 632.

Familientrost

17. 1. 1905. **Bommers & Schuchart,** Iserlohn. 22. 4. 1905. G.: Kolonialwaren-Grosshandlung.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1905.

Die Kakaobohneneinfuhr bewegt sich weiter auf ansteigender Bahn. Seit Jahresanfang sind ins deutsche Zollgebiet überführt (in 4 Monaten):

1905	13 069 900	Kilo
1904	11 921 800	»
1903	8 831 800	»

Demnach sind wir dem Vorjahre, das bekanntlich im ganzen 27 101 400 Kilo über die deutsche Grenze beförderte, heute, nach den Zahlen für das erste Jahresdrittel wieder um über 1 Million Kilo voraus. Wenn wir auch 1905 keinen solchen Sprung vorwärts machen werden wie 1904, das nach vier Monaten seinen Vorgänger bereits um über 3 Millionen Kilo geschlagen hatte, so steht doch zu erwarten, dass 1905 hinter seinem Vorgänger zum mindesten nicht zurückbleiben wird. Die grösste Zunahme in der Menge weist West-Afrika (Accra, Lagos, Nigeria) auf, gleich darauf folgt Kamerun, während Portugal und Ecuador weiter zurückbleiben. Auch Brasilien, dessen Bahiabezirk nach dem Bericht des Kaiserlichen Konsuls dort 1905 ebenso reichliche Mengen wie 1904 liefern soll, und die Dominikanische Republik beteiligen sich in steigendem Masse. Ceylon hat zwar in 1905 bis heute weniger nach Deutschland verladen, doch ist sein Anteil am Verbrauch höher, weil noch von der Dezemberernte 1904 grosse Mengen nach Deutschland gegangen sind, die hier erst im neuen Jahre ankamen. Zu den übrigen Warenbewegungen wäre nichts besonderes zu bemerken. Einzelheiten sind aus den folgenden Zahlenreihen ersichtlich.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich Mai zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Mai 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1905	1904	1903
Zunächst:	Kilo	Kilo	Kilo
Kakaobohnen	2195200	1864300	1556300

Digitized by Google

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Es lieferten Januar bis Mai:			
Portugal	2944700	3142400	2424700
Ecuador	2575800	2841800	2084700
Brasilien	1932300	1669300	1297400
Dominic. Republik	1753800	1479500	823700
Britisch-Westafrika	1470800	684200	590900
Brit.-Amerika	913100	746600	645700
Venezuela	621100	622400	370400
Kamerun	368900	—	—
Ceylon	215800	191700	136400
Niederl. Indien usw.	83000	64300	60000
Kuba, Portorico	76000	93300	30900
Grossbritannien	20000	28700	52100
Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Kakaobutter	1300	2800	1800
Kakaopulver	35000	31100	46400
aus den Niederlanden.			
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	300	400	200
Es lieferten Januar bis Mai:			
Niederlande	2900	2000	2400
Schokolade	70200	63000	49500
Januar bis Mai kamen aus:			
Schweiz	273300	219300	157300
Frankreich	17600	23700	27800
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.			
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	5900	5500	5800
Januar bis Mai kamen aus:			
Oesterreich-Ungarn	10300	7200	4900
Schweiz	9900	6100	13800
Frankreich	8800	7900	7000
Andere Konditorwaren	45500	42400	38100
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Januar bis Mai kamen aus:			
Grossbritannien	60000	65400	56300
Frankreich	54600	43900	40700
Oesterreich-Ungarn	25300	23700	20100
Schweiz	22000	21200	109200
Mandeln, getrocknet	370500	345600	378800
Januar bis Mai kamen aus:			
Italien	1449500	1362900	1336800
Marokko	518100	557200	284300
Spanien	214600	227600	102900
Frankreich	196900	204300	190200
Vanille	1300	2100	1700
Januar bis Mai kamen aus:			
Französisch-Australien	19600	12400	9200
Madagaskar	11700	12100	16800
Frankreich	5200	6200	4800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	4129700	4156200	3996000
Januar bis Mai kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	16683200	24430500	20894300
Serbien	5739400	2737100	4782300
Oesterreich-Ungarn	3576900	3096300	4160200
Frankreich	1272200	57700	190200
Niederlande	618800	352400	484100
Belgien	310500	246900	228900
Italien	113300	256900	189700
Honig, auch künstlicher	203200	206000	176200
Januar bis Mai kamen aus:			
Kuba, Portorico	400900	409100	264100
Chile	195600	227900	355100
Verein. Staaten v. Amerika	131400	145700	196200
Mexiko	94800	110700	120000

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	57000	55200	43600
Januar bis Mai gingen nach:			
Schweiz	214700	33700	144200
Niederlande	139200	193300	144000
Kakaobutter	140700	91500	86200
Kakaopulver	54100	18000	12700
Januar bis Mai gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	108400	7100	400
Niederlande	49300	31800	2800
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	35700	23700	34700
Januar bis Mai gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	89600	63400	59900
Niederlande	49200	66100	96600
Grossbritannien	12600	41200	1900
Schokolade	83500	27600	19300
Januar bis Mai empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	197900	11400	600
Grossbritannien	21300	29300	85400
Verein. Staaten von Amerika	15200	17500	13500
Belgien	8900	25400	18500
Schokoladenersatzstoffe	1600	800	1000
Davon erhielten Januar bis Mai:			
Oesterreich-Ungarn	1300	3700	2000
Russland	800	500	800
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	21500	15700	30600
Davon gingen Januar bis Mai nach:			
Grossbritannien	46000	63400	120500
Belgien	12100	9800	3700
Andere Konditorwaren	106800	78500	105500
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Januar bis Mai gingen nach:			
Grossbritannien	106500	68500	100200
Niederlande	37400	34200	26700
Niederländ.-Indien usw.	37400	34200	26700
Oesterreich-Ungarn	36700	38500	26700
China	36500	20200	25500
Dänemark	31000	31400	24000
Verein. Staaten von Amerika	8900	13600	6100
Mandeln	1000	900	2700
nach Grossbritannien	6200	2000	7500
nach Freihafen Hamburg	600	500	6400
Honig, auch künstlicher	19100	2000	29100
Januar bis Mai gingen nach:			
Frankreich	56000	100	200
Niederlande	3100	2300	1800
Freihafen Hamburg	700	75800	279700
Vanille	500	300	100
Es gingen Januar bis Mai nach:			
Russland	1200	1200	600
Oesterreich-Ungarn	500	800	400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	5100	29600	26600
Januar bis Mai erhielten:			
Belgien	5600	14100	2200
Freihafen Hamburg	4000	10000	7200
Schweiz	2400	3400	13600


Digitized by Google

Zuckermarkt.

Bericht vom 17. Juli 1905.

Auf der ganzen Linie ist das Bild unverändert geblieben. Einmal haben die Preise bis zum 14. Juli weiter und weiter nachgegeben, und zweitens war der Wettergott den Rübenbauern andauernd gnädig. Aus allen Ländern, in denen Rüben gebaut werden, wird zuversichtlich über die Aussichten berichtet, und Leute, die in den letzten Tagen durch die deutschen Zuckergegenden fuhren, sind des Lobes voll über den Stand der Rübenfelder. Die allgemeine Ernte ist in diesem Jahre gut, und die Rübenernte wird es nach einigen Wochen auch sein. Durch den immer währenden Preisfall, der seit Anfang Mai durchweg stetig war (abgesehen von kleineren alltäglichen Schwankungen), ist der Handel noch misstrauischer geworden, als er es vordem, in den Zeiten der Hausse, bereits war. Die Preistreiber haben sich sowohl im Wetter wie im Verbrauch verrechnet, denn dieser nimmt nur die nötigsten Mengen ein, und das mit Recht. Wir werden anscheinend wieder im Herbst eine Preisbasis haben, wie etwa im Herbst 1903, als die Konvention in Kraft trat. Dann werden die Nachwehen der längst ausgespielten Hausse verschwinden, und dann wird sich der Verbrauch wieder in dem Masse entfalten, wie gleich nach der Konvention.

Immer wieder wird in Zuckerzeitungen angeregt, ob sich nicht mit dem Eintritt der neuen Kampagne die weitere Herabsetzung der Verbrauchsabgabe von 14 auf 10 Mk. ermöglichen liesse. Schaden würde diese Massregel weder dem Staatssäckel noch der Entfaltung des deutschen Zuckerverbrauchs. Je grösser der deutsche Inlandsverbrauch ist, desto unabhängiger wird unsere Zuckerindustrie vom Ausland, vom Export, bei dem durchaus nicht immer Seide gesponnen wurde, selbst als wir noch die Zuckerprämien hatten.

Am Sonnabend, den 15. Juli, erfuhren die Zuckerpreise auf den Rohzuckermärkten eine Erhöhung. In Hamburg besserten sich die Werte für Rohzucker alter Ernte um 1.50 Mk., die neuer Ernte um etwa 50 Pfg. auf eine Londoner Anregung. Dagegen bleibt der Raffinadenmarkt andauernd tot. Die zweite und dritte Hand gibt billiger ab, als die erste liefern kann, doch stellen diese Abgaben nur ganz geringe Mengen ohne Belang vor. Der rechte Augenblick zum Zugreifen wird erst im Herbst kommen, wenn gleich die heutigen Preise auch schon so beschaffen sind, dass nichts dabei einzubüssen ist.

Kakaomarkt.

Bericht vom 19. Juli 1905.

Die Marktlage hat sich seit unserm letzten Bericht nicht geändert. Die Forderungen sind niedrig und hier und da auch wohl nachgiebig, sodass kleine Untergebote gern bewilligt werden, wenn es zum Geschäft führen sollte.

Die Preise für fast alle Sorten sind heute derart, dass die Fabrikanten ruhig kaufen können, ohne dabei zu verlieren; der Preisstand ist niedrig zu nennen. Wenn der Verbrauch auch in England und anderwärts zurück ist, in Deutschland ist er dem Vorjahr um über eine Million Kilo voraus, dagegen haben die Kakaoländer in diesem Jahre bisher nicht soviel geliefert wie 1904. Wenn daraus auch noch keine Befürchtungen abzuleiten sind, so lässt sich immerhin annehmen, dass sich die Preislage zum Herbst nicht viel günstiger als jetzt gestalten wird. Damit soll indessen niemand zum Einkauf seines ganzen Jahresbedarfs veranlasst werden.

Kakaobohnen - Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15. Juli 1905.

Es kamen aus:

Lissabon	7581 Sack
Westindien	4703 »
Le Hâvre	3784 »
Westküste Südamerika	2412 »
Amsterdam	2320 »
Bahia	1445 »
Bremen	852 »
Westküste Afrika	729 »
Colombo	700 »
Liverpool	651 »
New-York	352 »
Southampton	282 »
London	157 »
Antwerpen	25 »
Bordeaux	6 »
Zusammen	25999 Sack.

Thomé - Kakao. In Lissabon wurden am 7. Juli aus D. »Loanda« 18 805 Sack gelandet, die Gesamtankünfte werden auf etwa 35 000 Sack geschätzt. Die noch fehlenden 17 000 Sack müssen demnach in den anderen beiden Dampfern heraufkommen. Die Ladung des ersten Julidampfers übertrifft schon die Zufuhren des Vorjahres, wo im Juli nur 16 279 Sack heraufkamen von San Thomé. Die erwarteten starken Juliankünfte sind auf das Konto der verspäteten Ernte zu setzen.

Am 7. Juli lagen im Lissaboner Zollhause 57 222 Sack. Seit längerer Zeit stehen auch die Ankünfte aus Lissabon in Hamburg wieder an erster Stelle mit 7581 Sack.

Angebote standen auf prompte Abladung
für fein bei $50^1/_2$ Mk.
» kurant » $45^1/_2$ »
cif Hamburg, Lissaboner Gewicht. Die Stimmung in Hamburg ist für Thomé schwach.

Bahia-Kakao. Im Markt waren Angebote, die bei 47/- für fair fermented und bei 49/6 für superior standen, Abladung prompt. Die Stimmung ist nachgiebig, eher flau.

Einige statistische Angaben entnehmen wir dem Konsulatsbericht aus Bahia vom Mai d. J.:

»Die Zufuhren von Kakao haben betragen:

	1903/04	1904/05
im November	34 773 Säcke	34 813 Säcke zu 60 kg
» Dezember	38 721 »	40 909 » »
» Januar	35 760 »	22 557 » »
» Februar	13 400 »	21 040 » »
» März	1 294 »	5 353 » »
» April	573 »	1 338 » »
	124 521 Säcke	126 010 Säcke zu 60 kg.

Ausgeführt sind:

im November 1904	32 306 Säcke zu 60 kg
» Dezember 1904	32 950 » »
» Januar 1905	32 909 » »
» Februar 1905	21 338 » »
» März 1905	22 992 » »
» April 1905	6 608 » »
Zusammen	149 103 Säcke zu 60 kg.

Davon sind verschifft worden nach:

Deutschland	43 810 Säcke
den Verein. Staaten von Amerika	40 799 »
Frankreich	37 257 »
Grossbritannien	7 795 »
den Niederlanden	6 100 »
Belgien	5 278 »
Oesterreich	2 850 »
Argentinien	2 670 »
Dänemark	2 000 »
Brasilien	343 »
Italien	200 »

Digitized by Google

Die Warenbestände sind zurzeit unbedeutend, da Zufuhren gewöhnlich gleich nach Ankunft verkauft und von den Exporteuren bei der ersten Gelegenheit verschifft werden.

Bei Beginn der Ernte im November 1904 hatte der Durchschnittspreis für 10 kg Reis 7$830 betragen und ist dann bis ans Ende der Ernte, April 1905, mit dem Steigen des Kurses allmählich bis auf Reis 4$902 für 10 kg gesunken.

Die Preisdifferenz zwischen Superior und Fair fermented beträgt etwa Rs. 1$000.

Die Pauta, die beim Preise von Rs. 7$830 die Höhe von 830 Rs. für das Kilogramm gehabt hatte, ist im Verhältnis zum Marktwert heruntergegangen und beträgt jetzt 500 Rs.

Starker Regen soll den Pflanzen sehr geschadet haben. Trotzdem nimmt man an, dass die zu erwartende Ernte der letzten quantitativ nicht nachstehen wird. Ueber die Qualität lässt sich noch nichts Bestimmtes sagen.«

Auch über die Ernte ist in dem Bericht ein bemerkenswerter Satz eingeflochten. Von anderer Seite wird über den Ausfall geklagt.

Guayaquil-Kakao. Auf den Londoner Auktionen am 4. und 11. Juli wurden von den angebotenen 452 und 708 Sack 161 und 84 Sack verkauft, und zwar Caraquez, für die man 75/- (feine) bis 70/- und 69/- (gute) zahlte. Unter der Hand wurden 570 Sack verkauft:

Sommer-Arribas		zu 80 s,
do.	(wurmig)	» 76 »
Caraquez (graue)		» 69 »
do.	(schadhaft)	» 67 »

In Hamburg fanden ebenfalls Umsätze in Guayaquils statt zu behaupteten Preisen infolge des Ausfalls, den die Ankünfte in Guayaquil bisher aufwiesen. Zwar wird uns geschrieben, dass dieser Ausfall bis Ende des Jahres ziemlich ausgeglichen sein wird, doch hören wir von anderer Seite starke Zweifel an diesem Ausgleich ausgesprochen. Jedenfalls war 1904 ein Ausnahmejahr für Kakaobohnen, was besonders gilt für Guayaquil, und deshalb darf 1904 nur bedingt zum Vergleich herangezogen werden. Tatsache ist, dass 1905 auch gegen das normale Jahr 1903 zurück ist. Im ersten Halbjahr wurden in Guayaquil angeliefert:

1905:	256 000 Quintales,
1904:	355 750 »
1903:	286 250 »
1902:	262 250 »

Die Hauptschuld an dem diesjährigen Ausfall trägt das aussergewöhnliche Wetter während der Haupterntezeit. Im Juni wurden nur 29 500 Quintales gegen 42 750 Quintales im Juni 1904 angebracht. Diese Zufuhren wurden sofort zur Deckung von Lieferungsverpflichtungen aus dem Markt genommen. Die Preise haben indessen trotz der Räumung und trotz der kleineren Mengen in Guayaquil nachgegeben; sie standen

für	Anfang Juni	Anfang Juli
Arriba	25—27 $	24—25 $
Balao	23—24 »	22—23 »
Machala	20—21 »	19—20 »

Die kleineren Erntezahlen kommen hauptsächlich daher, dass Superior Sommer-Arriba so wenig geerntet wurde; auch über Machala lauten die Nachrichten neuerdings ebenfalls weniger günstig. Die Arribaernte ist beendet.

Im Anschluss hieran wollen wir ein Versehen berichtigen, auf das wir aufmerksam gemacht werden. Wir berichteten im Gordianheft 243, Seite 59, unter Guayaquilkakao, dass noch Vorräte aus dem Jahre 1904 vorhanden seien, was nicht zutrifft. Wir haben eine Bemerkung des deutschen Konsuls in seinem Bericht über das erste Vierteljahr 1905 falsch verstanden. Richtig ist, dass die Guayaquilhäuser zweite Hälfte März gefüllte Lagerhäuser hatten, doch stammten diese Vorräte aus den Märzzufuhren des laufenden Jahres, nicht aus 1904. Unser Gewährsmann teilt uns dann noch freundlicherweise folgendes mit:

»Es ist in Guayaquil nicht möglich, Kakaos von einer Ernte zur anderen durchzuhalten, erstens, weil die Feuerversicherungsprämie je nach der Bauart des Lagerhauses zwischen 7 und 11 Prozent p. a. ausmacht; und ausserdem die Witterungsverhältnisse derartige sind, dass der Kakao wenigstens einmal die Woche einen ganzen Tag in der Sonne liegen muss, was natürlich enorme Spesen verursacht. Ferner bildet sich auf dem Kakao (der nicht in Säcken aufbewahrt werden darf, sondern lose in den Schuppen liegt) von einer Sonnung zur anderen eine mehr oder minder dicke, graue, sogenannte »Decke«, welche natürlich abgenommen werden muss.

Hieraus werden Sie ersehen, dass die Feuerversicherung, Zinsen, die Spesen des Sonnens des Kakaos, das jedesmalige Untergewicht, und der Minderwert der grauen Decke in zwei Monaten ein so hübsches Sümmchen ausmachen, dass an ein Einlagern von Kakao in Guayaquil absolut nicht zu denken ist. Solche Verluste würden selbst durch die stärkste Preissteigerung nicht wett gemacht werden können und infolgedessen ziehen die Guayaquilhäuser im schlimmsten Falle vor, ihre Kakaos auf alle Eventualitäten hin in Konsignation zu verschiffen, als den sicheren Verlust einer Einlagerung desselben zu ertragen.«

Trinidad-Kakao Von den angebotenen 1082 und 196 Sack am 4. und 11. Juli wurden 222 und 108 Sack verkauft, und zwar zahlte man für gut bis fein auf der ersten Auktion 56 bis 61 s, auf der zweiten 57 bis 62 s. Die Londoner Zufuhren umfassten 1580 Sack, die Ablieferungen 435 Sack, die Bestände stellten sich am 8. Juli auf 18 200 Sack. Ausserdem lagen in Le Havre 39 025 Sack, so dass das Juligeschäft in Trinidads mit einem verfügbaren Lager von etwa 57 225 Sack zu rechnen hatte.

Aus Port of Spain wird Regen gemeldet, man ist dort mitten in der nassen Zeit, die Kakaobäume haben sich mit Blüten bedeckt, doch ist daraus noch kein Schluss auf die nächste Ernte zu machen.

Die Zufuhren der Berichtszeit waren ziemlich bedeutend, doch sollen sie laut Meldung von den Pflanzungen bald nachlassen. Die Nachfrage ist drüben gleich null, da die Verbrauchsländer mit ihren Aufträgen noch immer nicht erschienen sind. Die Folge war, dass in der Berichtszeit niedrige Preise galten. Abgeladen wurden im Juni 23 860 Sack. Auf Amerika entfielen davon 108 5 Sack, ein Zeichen, dass sich dort wieder etwas Kauflust regt. Seit Jahresanfang wurden 125 340 Sack verladen.

Grenada-Kakao. Den Mengen nach behauptet diese Sorte in London den ersten Platz. Zu den beiden Auktionen wurden 1303 und 3160 Sack angestellt, untergebracht wurden 199 und 2140 Sack. In den 2140 Sack sind 1400 Sack eingeschlossen, die gleich nach der Auktion 1 s unter den Auktionspreisen aus dem Markt genommen wurden. Die bezahlten Preise sind für

kurant bis mittel 48 bis 51 s,
gut bis fein 52 bis $53^1/_2$ s.

Die Londoner Anlieferungen der Berichtszeit umfassen 2193 Sack, die Bestände am 8. Juli 17 815 Sack.

In Grenada selbst wurden vom 15. bis 29. Juni 2930 Sack nach Europa und 238 Sack nach New-York verladen. Die Gesamtverladungen seit dem 1. Januar betragen 45 298 Sack gegen 50 097 Sack in der ersten Hälfte 1904.


Digitized by Google

Ceylon-Kakao. Die Kakaoverladungen seit Januar bis zum 5. Juni umfassen:

für 1905: 36 289 cwts = 1 850 700 kg
gegen 1904: 46 902 » = 2 392 000 »

England nahm von den diesjährigen Verladungen zwei Drittel, vom letzten Drittel erhielt Deutschland das meiste mit 4413 cwts.

In Colombo standen am 5. Juni d. J. die Preise

für feinste	Kakaos	auf 37½—42½	Rupien pr. cwt.
» mittlere	»	» 35 —37½	» »
» geringere	»	» 27 —32½	» »
» Eingeborenen	»	» 30 —32½	» »

(Die Rupie hat einen Nennwert von 1.92 Mk., wird aber bei dem niedrigen Silberpreis nur mit etwas über 1 Mk. bezahlt.)

In London wurde das Angebot auf beiden Auktionen zur Hälfte etwa geräumt; von den zum Verkauf gestellten 1129 und 944 Sack fanden 440 und 431 Sack Abnahme. Die Londoner Vorräte umfassten am 8. Juli 18 528 Sack.

London. Auktionen wurden am 4. und 11. Juli abgehalten. Angeboten wurden im ganzen 5060 und 4763 Sack, verkauft wurden 1768 und 2828 Sack. Auf der zweiten Auktion zogen Grenadas fast ausschliesslich die Aufmerksamkeit auf sich; darüber ist schon in einem besonderen Absatz berichtet, ebenso über Trinidads und Guayaquils. Von den anderen Sorten ist immer das gleiche zu melden, sie sind kaum beachtet und werden meist zurückgezogen. Einige kleinere Umsätze fanden ausserdem noch unter der Hand statt.

Die Londoner Kakaobewegungen seit Jahresanfang sind folgende 1905 (1904):

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:	83987 (115016),	77365 (74431),	57932 (71327) Sack
Fremde Sorten:	28315 (33923),	37250 (29603),	22857 (24832) »
	112302 (148939),	114615 (104034),	80789 (96159) Sack.

Von den Ablieferungen entfallen auf

	koloniale Sorten	fremde Sorten
Verbrauch	56702 (55050) Sack;	26221 (23465) Sack,
Ausfuhr	20663 (19381) » ;	11029 (6138) » .

Die nächsten Auktionen finden am 18. Juli statt; soweit heute ersichtlich ist, sind 4068 Sack angemeldet.

Liverpool. Hier sind die Geschäfte andauernd still und leblos; die Angebote zeigen abwärts gehende Preise.

Seit Anfang Juli sind hier gelandet

6898 Sack Thomé,
415 » Accra,
44 » Haiti.

Anfang Juli waren 1817 Sack eingelagert.

In der Berichtszeit gingen nach **Southampton** 611 Sack Grenada, 400 Sack Thomé, 249 Sack aus Le Havre, 225 Sack St. Lucia und 61 Sack anderer Herkunft.

Bristol meldet 771 Sack Jamaica und 316 Sack aus Hamburg als angekommen, **Goole** 146 Sack Java.

New-York. Der Markt bleibt anhaltend ruhig, wie er während dieser Jahreszeit meist zu sein pflegt. Das Geschäft ist in letzter Zeit im allgemeinen unbefriedigend gewesen, da die Konkurrenz unter den Fabrikanten sehr scharf geworden ist. Es wurden verschiedene bittere Kämpfe geführt, Preise geschnitten und andere Mittel angewandt, um missliebige Wettbewerber an die Wand zu drücken. Dies hatte wohl mit zur Folge, dass die Fabrikanten nur »von der Hand in den Mund« kauften, und dass dadurch das Bohnengeschäft sehr ruhig verlief.

Le Hâvre. Die Kakaozahlen stellen sich in Sack für Juni 1905, wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Para	2248	1880	10958
Trinidad	14625	13950	39025
Cote-Ferme	16850	14125	32071
Bahia	—	1250	12020
Haiti	1805	2170	9583
Guayaquil	6540	7240	3072
Martinique	393	1140	4381
Andere Sorten	16850	12120	43294
im Juni 1905	59311	53875	154404
gegen 1904	52387	46720	143718
1. Hälfte 1905	231264	209890	
gegen 1904	248819	226084	

Die Bestände verstehen sich natürlich für Ende Juni 1905 oder 1904. Die Junizahlen allein sind den vorjährigen über, auch in den Zufuhren, während die erste Hälfte des Jahres 1904 günstiger steht, auch in den Beständen, die voriges Jahr niedriger waren.

Norwegen. Der Verbrauch von Rohkakao betrug im Jahre 1904 472137 kg, wovon über Hamburg 377546 kg eingeführt wurden. Im Jahre 1903 wurden im ganzen 439813 kg eingeführt.

England. Es wurden 1905 (1904) an Rohkakao

	im Juni	Januar bis Juni
eingeführt	2822 (2388) tons	12824 (16865) tons
verbraucht	1792 (2223) »	10296 (11319) »
ausgeführt	204 (264) »	2351 (2028) »

Die Vorräte stellten sich Ende Juni auf 5684 tons gegen 6409 und 5716 tons in den beiden Vorjahren.

Die Zahlen für bearbeiteten Kakao sind folgende für 1905 (1904):

	im Juni	Januar bis Juni
Zufuhren	600523 (809974) lbs.,	4485389 (5604929) tons
Verbrauch	533320 (757745) »	4274720 (5385148) »
Ausfuhren	38402 (35070) »	230838 (212290) »

In Lagerhäusern lagen 53000 lbs., während es 1904 noch 60000 lbs. und 1903 sogar 189000 lbs. waren.

Das erste halbe Jahr 1905 hat gegen 1904 auf der ganzen Linie, beim Rohkakao wie beim prepared cocoa, einen Rückschlag gebracht. Nur die Ausfuhren mit an sich schon kleinen Mengen weisen eine im Verhältnis zum Ganzen winzige Zunahme auf. Zwar gestalten sich jetzt die Verhältnisse auf dem Zuckermarkt günstiger, ob sie aber in der zweiten Jahreshälfte den Rückschlag aufholen, kann heute durchaus noch nicht entschieden werden

---

Oesterreich-Ungarn. Von Januar bis Mai wurde Rohkakao eingeführt:

	1904	1905	Zu- od. Abnahme
zu Lande	259200 Kilo	232200 Kilo	— 27000 Kilo
zur See	780600 »	840700 »	+ 60100 »
im ganzen	1039800 Kilo	1072900 Kilo	+ 33100 Kilo

Kakaoschalen. Die 1168 Sack = 44 tons von Cadbury wurden auf der Auktion in London am 4. Juli verkauft

A zu 80 bis 85 s;
B » 85 » 87½ »;
C » 150 » 152½ »;
D » 250 » 252½ ».

Kakaobutter.

Bericht vom 19. Juli 1905.

Die nächste Amsterdamer Auktion bringt von der Marke Van Houten garnichts und von Nebenmarken 10000 Kilo De Jong
14000 » Mignon.

Digitized by Google

Da werden die Interessenten ruhig in den Bädern bleiben können und ihre Aufträge bis zur Septemberauktion aufheben. Als Preisbasis wird für Van Houtens Butter bis auf weiteres das Resultat der Juliauktion gelten; für Nebenmarken wird am 1. August in der Amsterdamer Auktion eine neue Basis geschaffen werden, wobei es aber immerhin fraglich bleibt, ob sie massgebend sein soll auch für andere Marken.

In früheren Jahren ist öfter um die Mitsommerzeit eine Auktion für Van Houtens Butter ausgefallen. Seit 1894 aber ist es nicht wieder vorgekommen. Die Ursache ist die, dass die Firma Van Houten in den heissen Monaten Juli-August ihre Produktion herabsetzt und ihren Arbeitern Ferien gibt. Die zwei Monate Juli-August haben in früheren Jahren gebracht

1904	80 000	Kilo
1903	100 000	»
1902	95 000	»
1901	110 000	»
1900	120 000	»

Da wir 1905 im August nichts haben, im Juli 55 000 Kilo hatten, so ist anzunehmen, dass die Septemberauktion am 5. September 90 000 bis 100 000 Kilo zum Verkauf stellen wird.

Die Londoner Zahlen sind noch nicht bekannt. Der Markt ist ruhig; die Käufer, die ihren Jahresbedarf noch nicht eingenommen haben, verhalten sich zu vorgelegten Offerten ablehnend.



Allerlei.

In den Schulen, auf den Behörden, in Zeitungen und im ganzen öffentlichen Leben schreibt man und wird gelehrt zu schreiben:

Schokolade	—	nicht aber	Chocolade
		oder gar	Chokolade.
Kakao	—	nicht aber	Cacao
		oder gar	Cakao,
Kuvertüre	—	nicht aber	Couvertüre
		oder gar	Cuwertüre
		oder	Couwertüre,
Konfitüre	—	nicht aber	Confitüre.

Richtig ist, zu schreiben: Biskuit, Kakes, Karamel, Zitronat, Sukkade, Mokka, Tee, Marzipan, Gelee, Dragee, Kokosnuss, Konfiserie, Konditor.

Maggiwürze — Maetherwürze: In der Zeitschrift »Gewerblicher Rechtsschutz und Urheberrecht«, Berlin, finden wir den folgenden interessanten Aufsatz:

Einen interessanten Beitrag zur Auslegung des Begriffes »mit einem Warenzeichen versehen« liefert eine Entscheidung des III. Strafsenats des Reichsgerichts vom 9. Januar 1905. (D. 4661/04) / X. 82.

Es handelt sich kurz um folgenden Fall:

Die Maggi-Gesellschaft m. b. H. fabriziert und vertreibt in Flaschen, welche mit einem für sie eingetragenen Warenzeichen versehen sind, eine Suppen- und Speisewürze; und zwar teilweise, indem sie durch ihre Abnehmer die Würze in verschlossenen Flaschen verkaufen lässt, aber auch in der Weise, dass die Zwischenhändler die Würze ohne Flasche mittels Nachfüllen in die in Händen der Konsumenten befindlichen Originalfläschchen abgeben. Durch einen Reisenden hatte die Gesellschaft nun festgestellt, dass einer ihrer Abnehmer wiederholt, wenn Kunden »Maggiwürze« verlangten, ein Konkurrenzfabrikat, nämlich »Maetherwürze», in die von dem Kunden mitgebrachte leere Maggiflasche füllte. Sie stellte gegen diesen Abnehmer Strafantrag wegen Vergehens gegen § 14 des Warenzeichengesetzes, und die Staatsanwaltschaft erhob Anklage vor dem Königlichen Landgericht Altona. Dieses sprach indessen den Angeklagten frei, mit der Begründung, wenn derselbe auch an Stelle der Maggiwürze ein Konkurrenzfabrikat abgegeben hat, so habe er dasselbe nicht in der, sondern in die Flasche verkauft, und hierauf im Auftrage der Boten, und für dieselben, den Kaufgegenstand in die als Transportmittel von diesen mitgebrachten Flaschen gefüllt; somit weder eine Ware widerrechtlich mit einem geschützten Warenzeichen versehen, noch auch eine derartig widerrechtlich gekennzeichnete Ware in Verkehr gebracht.

Auf Grund der von der Maggi-Gesellschaft eingelegten Revision hob das Reichsgericht dieses Urteil der Strafkammer auf, indem es ausführte, die Auffassung desselben könne, soweit es sich um den Begriff des widerrechtlichen Versehens handele, für rechtsirrtumsfrei nicht erachtet werden. Es heisst in den reichsgerichtlichen Gründen folgendermassen:

»Keinesfalls kann begrifflich ein Unterschied darin gefunden werden, dass die Flasche zu dem Angeklagten hingebracht worden ist. Auch wenn derselbe die Würze in die mit dem Warenzeichen der Nebenklägerin versehene mitgebrachte Flasche goss, ist nicht abzusehen, dass die eingegossene Flüssigkeit dadurch, dass sie in die geschützte Flasche gelangte, nunmehr nicht mit dem an der Flasche befindlichen Warenzeichen bezeichnet, also »versehen« wurde. Denn hierdurch wurde der Anschein hervorgerufen, als wenn die eingefüllte Flüssigkeit von der Firma herstamme, für welche das auf der Flasche angebrachte Warenzeichen geschützt war, dass dieses Zeichen mithin die richtige Ware kennzeichne. Ein Mehr verlangt aber der Tatbestand des § 14 in objektiver Richtung nicht; auch wird eine dauernde Verbindung der Ware mit der Umhüllung nicht vorausgesetzt. (Entscheidung des Reichsgerichts in Strafsachen, Bd. 36, S. 87).

In subjektiver Beziehung genügt, wie das Gesetz besagt, ein wissentliches Handeln. Hierbei ist ein wissentliches vorsätzliches Tun allerdings Voraussetzung. Ein solches hat der Vorderrichter aber auch zur Feststellung gebracht, denn er spricht ausdrücklich aus, der Angeklagte habe gewusst, dass die mitgebrachte Flasche in beiden Fällen mit dem gesetzlich der Maggi-Gesellschaft geschützten, ihm nicht zustehenden Warenzeichen versehen gewesen, und ungeachtet dieser Wahrnehmung Maetherwürze in die Flasche gegossen. Einen weitergehenden Vorsatz erfordert das Gesetz nicht; besonders gehört die Absicht, eine Täuschung des Erwerbers herbeizuführen, nicht zum Tatbestande der hier fraglichen Norm. (Vergl. Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen, Bd. 29, S. 313; Bd. 34, S. 229).

Es vermag daher auch die erstrichterliche Feststellung, dass Angeklagter jedesmal dem Boten ausdrücklich erklärt, er habe kein Maggi, und liefere »Maetherwürze«, ihn nicht zu entschuldigen. Hat dies Angeklagter aber geglaubt, so befand er sich in einem Rechtsirrtum über den Inhalt des § 14, Abs. 2, der nicht geeignet ist, zu seiner Entschuldigung zu dienen.«

Mitgeteilt von Dr. WASSERMANN, Hamburg.

Venezuela-Kakao. Kakao-Ernte und -Markt im Bezirk des Kaiserlichen Konsulats in **La Guaira** Anfang April 1905. Die diesjährige Kakaoernte erlitt infolge der übermässig lang anhaltenden Trockenheit während der Monate November und Dezember des verflossenen Jahres, wie ferner im Januar und Februar dieses Jahres, eine grosse Verzögerung, und ging ein nicht unbedeutender Teil der jungen Kakaofrüchte verloren, da deren rechtzeitige Entwickelung infolge


Digitized by Google

Mangels an Feuchtigkeit unterblieb. Dazu kam noch, dass die im Wachstum verhältnismässig zurückgebliebenen Kakaofrüchte in den Monaten Januar und Februar sehr häufig recht kühlen Nächten ausgesetzt waren und infolge ihrer grossen Empfindlichkeit gegen starken Temperaturwechsel, nicht widerstandsfähig genug, binnen kurzem vertrocknet von den Bäumen fielen.

Nach dem Stande der Kakaobäume während der Monate Januar und Februar zu urteilen, schien es, als ob mit einer geringen Ernte zu rechnen sei, so dass ein Ausfall von mindestens 30 Prozent vom Jahresertrag anzunehmen war.

Die sich mit Anfang des Monats März einstellenden Regenfälle, welche bis Ende dieses Monats andauerten, brachten den Kakaobäumen schnelle Erholung, so dass daran durchweg neue Früchte ansetzten und für den bereits erwarteten Ernteausfall voller Ersatz geschaffen wird.

Den neuesten Berichten aus den Kakaobezirken zufolge sind die Witterungsverhältnisse derart günstig, dass eine befriedigende Jahresernte, allerdings mit einiger Verzögerung im Vergleiche zu früheren Jahren, als gesichert zu betrachten ist.

Der bisher angebrachte Kakao dieser Ernte ist häufig von recht mangelhafter Beschaffenheit gewesen, was teils durch vorzeitiges Pflücken der Frucht, teils durch nicht sorgfältige Zubereitung der Kakaobohnen seitens der Pflanzer hervorgerufen sein dürfte. Dieser Uebelstand ist anscheinend durch die finanziellen Beziehungen der Kakaobezirke zu ihren in La Guaira ansässigen kaufmännischen Verbindungen hervorgerufen worden, und haben sich die Pflanzer, dem Drucke ihrer Gläubiger folgend, zur übereilten Einbringung ihrer Erzeugnisse veranlasst gesehen, ohne auf die durch die schadhafte Beschaffenheit einer so bedeutenden Ausfuhrware bei den auswärtigen Abnehmern veranlassten Klagen Rücksicht zu nehmen.

In Anbetracht der nunmehr als sicher geltenden befriedigenden Kakaoernte ist weiterhin auf einwandfreie Zufuhren zu rechnen. Die eingetretene günstige Witterung dürfte ein gutes und regelmässiges Gedeihen der Frucht besonders unterstützen.

Der Monat April wird belangreiche Ankünfte bringen. Der Monat Mai dürfte stets abflauen, hingegen sollten die Monate Juni und Juli wieder von Bedeutung für Zufuhren werden.

Die Preise hielten sich während der Monate Januar, Februar und März äusserst fest, und wurde für Kakao Rio Chico 13 bis 13,50 $ oder 52 bis 54 Bolivares, bessere Sorten mit 14 bis 15 $ oder 56 bis 60 Bolivares für 110 Pfund sp. oder 50,60 kg bezahlt.

Infolge der neuesten, besseren Zufuhren haben die Preise eine kleine Abschwächung erfahren und bewerten sich anfangs April Rio Chicos 12,50 bis 13 $ oder 50 bis 52 Bolivares, bessere Qualitäten 13 bis 13,50 $ oder 52 bis 54 Bolivares.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in La Guaira.)

Die in Konkurs befindliche **Zuckerfabrik Ketzin A.-G.** soll mit allem Zubehör meistbietend verkauft werden. Versiegelte Angebote sind bis zum 1. August d. J. beim Konkursverwalter Kaufmann Carl Bolle in Potsdam einzureichen.

Handelsregister.

Eintragungen.

Kaiserslautern. Konditor Karl Franz betreibt unter der Firma »Karl Franz« eine Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik 9. 6. 1905.

Rendsburg. Gustav Albert, Konditorei, Rendsburg. Inhaber: Konditor Gustav Albert in Rendsburg. 31. 5. 1905.

Gmünd, Schwäbisch. Zu der Firma Gustav Friedel in Gmünd, Inhaber: Gustav Friedel, Konditor, z. Zt. mit unbekanntem Aufenthaltsort abwesend: »Die Firma ist erloschen.« 3. 7. 1905.

Wandsbek. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Wandsbek: Dem Direktionsassistenten Walter Tiemann in Wandsbek ist Prokura erteilt; er kann zusammen mit einem Geschäftsführer die Firma zeichnen. 19. 6. 1905.

Hamburg. Albrecht & Dill. Richard Dill, Kaufmann, zu Hamburg, ist als persönlich haftender Gesellschafter in diese Kommanditgesellschaft eingetreten.

L. C. Oetker, Zweigniederlassung der gleichlautenden Firma zu Bahrenfeld. Inhaber: Heinrich Eduard Albert Oetker, Fabrikant, zu Altona.

Gesamtprokura ist erteilt an Dr. phil. Abram Chwolles, Martin Peitzner und John Loop dergestalt, dass je zwei Prokuristen zur Zeichnung der Firma berechtigt sein sollen, jedoch jeder der beiden erstgenannten Prokuristen nur in Gemeinschaft mit dem Prokuristen Loop. 27. 6. 1905.

Wiesbaden. Conditorei und Café Fritz Blum Wiesbaden: Das Geschäft ist auf den Kaufmann Emil Blum zu Wiesbaden übergegangen, der es unter der bisherigen Firma fortbetreibt. 27. 6. 1905.

München. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Sitz: München. Weitere Prokuristen: Karl Eisele und Richard Sichler, beide in München. Gesamtprokura mit einander oder zu je zweien mit den bisherigen Prokuristen Karl Friedrich Eugen Emil Kallhardt und Johannes Stöwer.

Ratibor. »Franz Sobtzick« Ratibor mit Zweigniederlassungen in Breslau und München. Offene Handelsgesellschaft. Persönlich haftende Gesellschafter derselben sind:

a. verwitw. Kommerzienrat Anna Sobtzick, geb. Willimek,
b. Kaufmann Franz Sobtzick,
c. Kaufmann Hermann Sobtzick,
d. Fräulein Martha Sobtzick,
e. Walter Sobtzick, Besucher der Landwirtschaftsschule in Liegnitz,

sämtlich in Ratibor.

Die Gesellschaft, errichtet zur Fortführung des Handels- und Fabrikationsgeschäfts des bisherigen Einzelfirmeninhabers Franz Sobtzick, Erblassers der vorstehend genannten Gesellschafter, hat am 1. April 1905 begonnen.

Die Gesellschaft wird vertreten:

a. von zwei Gesellschaftern gemeinschaftlich oder
b. von einem Gesellschafter gemeinschaftlich mit einem Prokuristen oder
c. von zwei Prokuristen gemeinschaftlich.

Die bisherige Einzelprokura des Hugo Droth in Breslau ist erloschen.

Den Kaufleuten:

a. Hugo Fröhlich } beide in Ratibor,
b. Bernhard Kublick }
c. August Grüner in Beuthen O.-S.

ist Gesamtprokura erteilt, dergestalt, dass je zwei gemeinschaftlich oder jeder von ihnen gemeinschaftlich mit einem vertretungsberechtigten Gesellschafter zur Vertretung der Gesellschaft befugt sein sollen. 22.6.1905.

Herford. »H. Knigge« in Herford: Der Kaufmann Paul Knigge zu Herford ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die offene Handelsgesellschaft hat am 1. Juli 1905 begonnen.

Persönlich haftende Gesellschafter sind:

1. Kaufmann Johann Heinrich Knigge,
2. Kaufmann Paul Knigge,

beide zu Herford.

Die Prokura des Kaufmannes Paul Knigge ist erloschen. 5. 7. 1905.

Würzburg. Dampfmühle und Confiseriewarenfabrik A. Wildhagen & Co., Kommanditgesellschaft


Digitized by Google

auf Aktien in Kitzingen: Die Firma führt den Zusatz »in Liquidation«. 4. 7. 1905.

Bochum. Hamburger Kaffee-Import-Geschäft, Emil Tengelmann in Mülheim an der Ruhr mit Zweigniederlassung in Bochum: Der Kaufmann Emil Tengelmann in Bochum ist durch Tod aus der Gesellschaft ausgeschieden. Die bisherigen Gesellschafter Kaufleute Karl und Wilhelm Schmitz in Mülheim-Ruhr führen das Handelsgeschäft unter der früheren Firma weiter. 23. 6. 1905.

Hamburg. H. Ad. Bluhm Wwe. & Co. Die Gesellschafter J. E. M. Bluhm Witwe, geb. Hambrock, und D. A. Hambrock sind aus dieser offenen Handelsgesellschaft ausgeschieden; gleichzeitig ist Heinrich Eduard Rudolph Bluhm, Kaufmann zu Hamburg, als Gesellschafter eingetreten. Die an den genannten H. E. R. Bluhm erteilte Prokura ist erloschen.

Wernigerode. Firma Harzer Kakao- und Schokoladenfabrik, Ludwig Bauermeister. Dem Kaufmann Fritz Bauermeister zu Nöschenrode ist für gedachte Firma Prokura erteilt. 7. 7. 1905.

Berlin. »Sarotti« Chocoladen- und Cacao-Industrie, Aktiengesellschaft: Infolge Durchführung des Generalversammlungsbeschlusses vom 9. Juni 1905 ist das Grundkapital um 500000 Mk. erhöht und beträgt jetzt 2000000 Mk.

Als nicht einzutragen wird bekannt gemacht:

Auf die Grundkapitalserhöhung werden 500 auf den Inhaber und über 1000 Mk. lautende Aktien zum Kurse von 150 Prozent ausgegeben.

Das gesamte Grundkapital zerfällt zur Zeit in 2000 auf den Inhaber und je über 1000 Mk. lautende Aktien. 7. 7. 1905.

Patente.

Anmeldungen.

2 b. V. 5690. Vorrichtung zum Aufstreuen und Verteilen körner- oder pulverförmiger Stoffe, z. B. Rosinen oder Zucker, auf Teigflächen. John Vicars der Jüngere, Carlestown, Engl.; Vertr.: Max Löser, Pat.-Anw., Dresden 9. 22. 9. 1904.

Erteilungen:

82 a. 162954. Röst- und Kühltrommel für Kaffeebohnen, Malz u. dgl., durch welche die Kühlluft und die Heizgase mittels eines Ventilators gesaugt werden. Alexius van Gülpen, Emmerich a. Rh. 12.3.1903.

Musterregister.

Cöln a. Rh. Aug. Wiese & Sons, Kakao- und Zuckerwarenfabrik in Cöln, Paket mit 1 Modell Stanniolhülle mit Etikette und Aufdruck Wiese Ei-Cognac Köln, versiegelt, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 1255, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 10. Mai 1905, vormittags 11 Uhr 35 Min.

Strassburg, Els. Carl Fischer, Waffelbäcker in Strassburg, zwei Muster für »Gaufre d'Alsace« mit Nummern 4 und 5, plastische Erzeugnisse, verschlossen, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 24. Juni 1905, nachmittags 4 Uhr.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2 b. 253712. Zwiebackteilmaschine, bei welcher das Bodenstück der die Zwiebacke aufnehmenden Teilkammer aus einem in der Höhenlage einstellbaren Schwingbrett gebildet ist. Friedrich Hartmann, Dannstedt, Kr. Halberstadt. 22. 4. 05. H. 26821.

2 b. 253916. Geteilter Misch- und Knetflügel, um das Durchschlagen der Abstreicher zu ermöglichen. Haagen & Rinau, Bremen. 10. 3. 05. H. 26458.

2 b. 253918. Schutzdeckel mit Probierschieber für Knet- und Mischmaschinen. Haagen & Rinau, Bremen. 16. 3. 05. H. 26501.

2 b. 253919. Kippbares Knetgefäss mit Verbindungsblech, auf fahrbarem Gestell. Haagen & Rinau, Bremen. 16. 3. 05. H. 26502.

2 b. 253931. Spekulatiusteig-Formwalze. Gerhard Janssen, Crefeld, Blumenstr. 37. 1. 5. 05. J. 5740.

81 c. 254710. Zylindrische Bonbonnieren-Schachtel mit als Serviettenring ausgebildetem Mantel. Brieger & Co., Zürich; Vertr.: A. B. Drautz und W. Schwaebsch, Pat.-Anwälte, Stuttgart. 3. 6. 05. B. 28006.

Konkurse.

(Eröffnung, Anmeldefrist.)

Heidelberg: Bäckermstr. Martin Moritz am 1. 7. 05. — 25. 7. 05. — **Döbeln:** Schokoladengeschäftsinhaberin Clara Gerlach am 3. 7. 05. — 26. 7. 05. — **Berlin I:** Bäckermstr. Georg Baacke, Reinickendorferstr. 2a, früher Prenzlauer Allee 46, am 3. 7. 05. — 12. 9. 05. — **Dortmund:** Bäckermstr. Wilhelm Möning, Walzwerkstr. 12, am 5. 7. 05. — 7. 8. 05. — **Münster i. Els.:** Friedrich Bresch, Zuckerbäcker, am 10. 7. 05. — 1. 8. 05.

Oeynhausen. Dort ist eine Gesellschaft unter der Firma »Oeynhausener Gelee- und Marmeladen-Fabrik, G. m. b. H., gegründet worden mit einem Stammkapital von 60000 Mk. Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung und Vertrieb von Gelee, Marmeladen und Konserven.

Ludwigsburg. Das Konkursverfahren über den Nachlass des Zuckerwarenfabrikanten Wilhelm Eichhorn ist infolge Massemangels eingestellt worden.

Kitzingen. Die Firma A. Wildhagen & Co., Kommanditgesellschaft auf Aktien, welche eine Dampfmühle und Konfiseriewarenfabrik betreibt, macht unterm 6. Juli 1905 bekannt, dass durch Beschluss der ausserordentlichen Generalversammlung vom 26. Juni 1905 die Auflösung ihrer Gesellschaft durch Verkauf des gesamten Gesellschaftsvermögens an die neu errichtete Firma A. Wildhagen & Co., offene Handelsgesellschaft dahier, beschlossen worden ist. Die Gläubiger werden aufgefordert, gemäss § 297 H. G.-B. ihre Ansprüche anzumelden. Eine ausserordentliche Generalversammlung ist auf Montag, den 31. Juli d. J., in den seitherigen Geschäftslokalitäten anberaumt.

Chemnitz. Das Konkursverfahren über das Vermögen des Schokoladen- und Zuckerwarengeschäftsinhabers Hermann Bruno Fröhlich in Chemnitz ist, nachdem der in dem Vergleichstermine vom 8. Juni 1905 angenommene Zwangsvergleich durch rechtskräftigen Beschluss von demselben Tage bestätigt ist, aufgehoben.

Essen. Der Konditor C. Schöning in Essen bestand kürzlich vor der hiesigen Handwerkskammer Abteilung II seine Meisterprüfung. (K.)

Leipzig. In der Hauptversammlung der Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken (vorm. Krietsch) in Wurzen beantragte ein Aktionär unter heftigen Angriffen auf die Verwaltung die Verteilung von 4 Prozent Dividende an die Vorrechts-Stammaktien. Der Antrag wurde laut »Köln. Ztg.« mit 367 gegen 167 Stimmen abgelehnt. Es wurde dem Antrage der Verwaltung gemäss beschlossen, den Gewinn von 50925 Mk. vorzutragen und die Verwaltung zu entlasten. (K.)

Ulm a. D. Adalbert Norgauer jr. hat das Geschäft der Firma A. Essich, Schokoladenhaus, Walfischgasse 4, käuflich übernommen und führt es als Erstes Ulmer Schokolade- und Bonbon-Haus Adalbert Norgauer jr. vorm. A. Essich, weiter. Die Firma wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Bozen (Tirol). Die Firma Kanditen- und Schokoladefabrik Peter Ueberbacher wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Cottbus. Ferdinand Braun hat die Bäckerei und Konditorei von Herrn Paul Schneider, Dresdnerstrasse 18, käuflich erworben. (K.)


Digitized by Google

Stendal. Alfred Stolże hat das Spezialhaus für Konfitüren, Schokoladen, Kakao, Kaffee, Tee, Kakes von Ernst Lembke käuflich übernommen. (K.)

Erfurt. Friedrich Braun hat das von Frau Aug. Lübker innegehabte Konfitüren-, Schokoladen-, Tee und Kaffee-Spezialgeschäft übernommen. (K.)

Braunschweig. Paul Sebicht, Filiale der Nordhäuser Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, Neuestr. 2, hielt Ausverkauf wegen Aufgabe des Ladengeschäfts. (K.)

Der **württembergische Landesverband selbstständiger Konditoren** wird seinen nächstjährigen (8.) Verbandstag in Heilbronn abhalten. U. a. soll auf diesem die Frage des Anschlusses des Verbandes an die Gewerbevereine zur Erörterung gestellt werden. (K.)

Berlin. Wie der »Voss. Ztg.« seitens der Verwaltung mitgeteilt wird, sind die Herren Kommerzienrat Adolph Moser und Bankier Ernst Wallach in den Aufsichtsrat der Gesellschaft der »Sarotti«, Chokoladen- und Cacao-Industrie Akt.-Ges. eingetreten. (K.)

Pössneck. Dieser Tage fand in der Berger schen Hofschokoladen- und Kakaofabrik wieder die alljährliche Verteilung der Geldprämien statt, die Herr Geheimer Kommerzienrat Berger für langjährige treue Dienste ausgesetzt hat. Diesmal erhielten drei männliche Personen für langjährige Tätigkeit je 100 Mk., dann fünfzehn männliche und sieben weibliche Personen für ihre zehnjährige Arbeitszeit je 50 Mk. als Belohnung. (K.)

Berlin. Die Alla, Alleinige Patent-Allafabrik Aktiengesellschaft hier (Schokoladefabrik) erzielte dem »Leipz. Tgbl.« zufolge im Jahre 1904/05 einen Gewinn von 1647 Mk., um den sich der Gewinnvortrag auf 14553 Mk. erhöht. (Seit dem Jahre 1896/97 ist keine Dividende verteilt worden.) (K.)

Neueröffnungen:

Schwerin: Ida Behrends, Wismarschestrasse 70, Spezialgeschäft für Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao, Konfitüren;

Auerbach i. V.: Emil Badstübner, Schützenstr. 1, Ecke des Neumarktes, Schokoladen-, Kakao-, Tee- und Kaffee-Spezialgeschäft;

Düsseldorf: Aloys Mainz, Königsallee 71, Spezialgeschäft in Kaffee, Tee- und Kakao;

Pirna: Margarete Schulz, Breitestrasse 9c, ein Schokoladen-, Zuckerwaren- und Kaffeegeschäft;

Seifhennersdorf (Sa.): Richard Knöfel, Rumburgerstrasse, Bäckerei und Konditorei;

Mühlhausen i. Thür.: Oskar Landmann, Wanfriederstr. 26, Bäckerei, Konditorei und Honigkuchenfabrik. (K.)

Die **deutsche Levante-Linie** in Hamburg teilt uns unter dem 6. Juli d. J. mit, dass nach am gleichen Tage eingetroffenen Telegrammen die Ruhe in **Odessa** wieder hergestellt sei. Die Expeditionen nach dort werden fahrplanmässig innegehalten. Die Geschäfte sind bereits in vollem Umfang wieder aufgenommen.

Die Herren **Berkhoff & Co.** in Amsterdam zeigen uns an, dass sie ihre Geschäfte der dort seit langen Jahren bestehenden Firma **H. E. Engbertsen** übertragen haben. Herr J. W. Berkhoff, der Leiter des bisherigen Hauses Berkhoff & Co., ist bei der Firma Engbertsen beteiligt und wird auch in ihr tätig sein. Die Geschäfte sollen unverändert, in gleicher Weise weitergeführt werden.

Bei uns wird nach dem jetzigen Aufenthalt des Reisenden Friedlaender gefragt, früher bei der in Konkurs geratenen Firma Kurz & Co., G. m. b. H. in Posen, tätig gewesen. Der Angefragte soll in einer Untersuchungssache als Zeuge vernommen werden. Vielleicht weiss einer der Leser die Adresse und nennt sie uns.

Eine Reichsprüfungsstelle für Nahrungsmittel ist in Aussicht gestellt auf eine Anfrage hin, die die Firma C. T. Hünlich in Wilthen an die Handelskammer in Zittau, und diese wieder an das Kgl. Sächs. Ministerium des Innern gerichtet hat über die Bezeichnung von Himbeeressig II. Qualität.

Der Herr Reichskanzler, dem die Anregung durch die sächsische Behörde vorgetragen ist, bespricht sich darüber mit den zuständigen Stellen. Zweck der neuen Einrichtung soll sein, in zweifelhaften Fällen über die Anforderungen an die Beschaffenheit und die Bezeichnung der Nahrungsmittel zu entscheiden. Eine derartige Prüfungsstelle kann bei richtigem Aufbau sehr heilsam wirken, und dieser Aufbau hängt sehr von dem Ergebnis der Besprechungen ab, das vorerst abzuwarten bleibt.



Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Lebensstellung.
Von grösserer Schokoladen- und Kakao-Fabrik in grösserer rheinischer Stadt wird ein in allen Zweigen der Branche durchaus erfahrener
Betriebsleiter
gesucht. Einkommen nach Uebereinkunft. Gefl. Offerten unter genauer Angabe der bisherigen Thätigkeit und Aufgabe von Referenzen sub **K. U. 3213** an **Rudolf Mosse, Köln,** erbeten.

Gesucht erstklassiger Konfiseur
in modernst eingerichtete Konfiserie-Abteilung einer bedeutenden schweizer Schokolade-Fabrik.
Offerten mit ausführlichen Angaben der Fachkenntnisse und Gehaltsansprüche sub **Nr. 555** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Hamburger Import-Firma
sucht
zur Leitung der Kakao-Abteilung
tüchtigen Fachmann.
Offerten unter **P. O. 556** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Reisender
bei Konditoren und Konfitürengeschäften bestens eingeführt, wünscht sich zu verändern. Offerten unter **C. S. 557** an den Verlag des Gordian erbeten.

Digitized by Google

Reiseposten.

Für eine seit 20 Jahren eingeführte Tour in Schleswig-Holstein wird von einer **Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik** Norddeutschlands ein bei der Kundschaft gut bekannter

Reisender

zum 1. Oktober evtl. früher

gesucht.

Offerten unter **J. N. 558** an den **Verlag des Gordian,** Hamburg 21, erbeten.

Erfahrener Kaufmann,

45 Jahre, firm in Buchführ., Abschluss, Koresp., Lohn, Inval.- u. Kr.-Kassenwesen, zuletzt lange Jahre Leiter in kleiner Zichorien- u. Schokoladen-Fabrik, sucht anderweit. Stellung. Off. erb. unter **A. B.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.



C. Schrader & Co.

Palma de Mallorca.



Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

L. H. Klöpper

BREMEN

Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine

Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.

Ferner

Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

Digitized by Google







Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

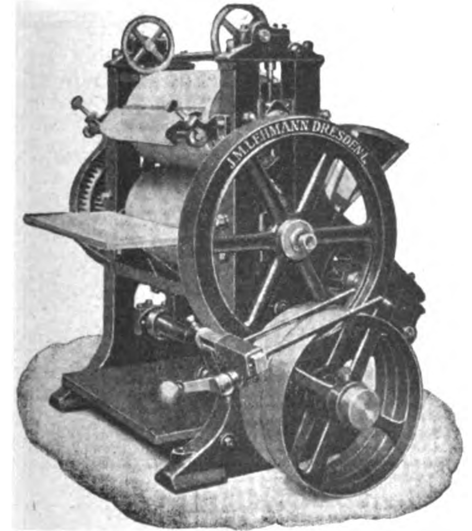
Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und

Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.
Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

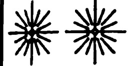
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack,** und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Inhalt dieser Nummer 247:

Ausstattungsschutz.

Von Rechtsanwalt Dr. Ludwig Fuld in Mainz.

Im Kakao- und Schokoladenhandel spielt die eigentümliche Ausstattung der Ware nicht nur keine kleinere Rolle, wie in den meisten übrigen Handelszweigen, sondern eher noch eine grössere; je länger, je mehr hat man auf die Ausstattung einen hervorragenden Wert gelegt, und die steigende Entwicklung und Bedeutung der deutschen Kakao- und Schokoladefabrikation hat dahin geführt, dass auch dieses Moment mehr und mehr in seiner Bedeutung für den praktischen Verkehr gewürdigt wurde und wird, nachdem man dasselbe leider lange genug übersehen oder doch erheblich unterschätzt hatte. Es ist eine nicht unbekannte Tatsache, dass man in Frankreich den Wert einer geschmackvollen und schönen Ausstattung früher erkannt hat als bei uns, nicht nur bezüglich der Kakao- und Schokoladefabrikate, sondern überhaupt. Der Vorsprung, welchen der französische Handel lange Zeit vor dem deutschen hatte, ist nicht am wenigsten hierauf zurückzuführen gewesen. Es hing dies mit einer gewissen charakteristischen Eigentümlichkeit deutscher Auffassung und Anschauung zusammen, welche bekanntlich sehr dazu neigt, den Wert von Aeusserlichkeiten und äusseren Formen zu unterschätzen. Die Ausstattungen, deren sich die Kakao- und Schokoladefabrikation in Deutschland heute bedient, können sich zum grossen Teil selbst neben der Ausstattung der französischen Ware sehen lassen, es wird von einzelnen, vor allem den besonders renommierten Firmen, viel Mühe auf die Ausstattung verwendet, man scheut weder Geld noch Arbeit, um auch in dieser Hinsicht den Anforderungen an die höchste Leistungsfähigkeit zu genügen. Um so mehr müssen es diejenigen, welche sich eine charakteristische und als solche auch be- und anerkannte Ausstattung geschaffen haben, beklagen, dass ihre Ausstattung direkt oder indirekt vielfach mehr oder minder nachgeahmt wird, und dass auf diese Weise ihnen die Frucht ihrer Arbeit teilweise verloren geht. Es wird von den Interessenten nicht selten der

Digitized by Google

Vorwurf erhoben, dass das in Deutschland geltende Recht inbezug auf den Ausstattungsschutz nicht weit genug gehe, dass es Lücken enthalte, durch welche derjenige, dem es darum zu tun sei, die Ausstattung nachzuahmen, ohne Gefährdung durchschlüpfen könne. Dieser Vorwurf ist aber in der Hauptsache nicht oder vielleicht besser und richtiger gesagt, nicht mehr berechtigt. Gewiss ist der Ausstattungsschutz, wie er in Deutschland durch die Gesetzgebung geregelt ist, kein absolut vollkommener, gewiss muss zugegeben werden, dass Lücken bestehen, deren sich der unlautere Wettbewerb mit dem ihm eigenen Geschick zu bedienen und zu bemächtigen weiss, aber trotzdem ist es, insbesondere auf Grund der jüngsten Rechtsprechung des Reichsgerichts, möglich, gegen die Nachahmung einer charakteristischen Ausstattung und wäre sie auch eine versteckte und raffinierte, in vielen Fällen mit Erfolg vorzugehen.[1]) Wenn dies auch da nicht geschieht, wo ein Einschreiten nicht nur in dem unmittelbaren Interesse des Inhabers und Trägers der Ausstattung, sondern auch im allgemeinen Interesse wünschenswert wäre, so liegt dies nicht am wenigsten daran, dass den Interessenten die Tragweite des Ausstattungsschutzes nicht genügend bekannt ist, und dies gilt nicht am wenigsten für die Verhältnisse, wie sie in dem Kakao- und Schokoladehandel bestehen. Der Verfasser hat in dieser Hinsicht gerade in der letzten Zeit durch häufigere gutachtliche Aeusserungen über die Aussichten, die bei einem prozessualen Vorgehen gegen die Nachahmung der Ausstattung bestehen, sehr interessante Erfahrungen gemacht, die ihn in der Richtigkeit obiger Behauptung bestärkt haben. Die Ausstattung ist in Deutschland geschützt durch § 15 des Warenzeichen-Gesetzes, das sich insoweit mit einem Gegenstand beschäftigt, der eigentlich unter den Begriff des unlauteren Wettbewerbs im weiteren Sinne des Wortes fällt und auch in Frankreich stets unter den Begriff der Concurrence déloyale subsumiert worden ist. Wer zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung, oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen mit einer Ausstattung, welche innerhalb der beteiligte Verkehrskreise als Kennzeichen gleichartiger Waren eines andern gilt, ohne dessen Genehmigung versieht oder wer zu dem gleichen Zweck derartig gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, ist dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet und wird ausserdem auf Antrag mit Geldstrafe von 100 bis 3000 Mk. oder mit Gefängnis bis zu drei Monaten bestraft. Die Bestimmung trifft selbstverständlich alle Warenkennzeichnungen, welche nicht als Warenzeichen eintragbar sind, wie beispielsweise die charakteristische Gestalt der Waren selbst, also die Grösse, die Art und Weise der Abrundung, kantige oder bogige Form, ferner aber die Gestalt der Verpackung der Kiste, der Flasche, des Korbes, der Etikette, der Farbe des Pack- und Umschlagpapiers usw. Die blosse Benennung als solche fällt nicht unter die Schutzbestimmung, wohl aber fällt darunter die Gestaltung der Benennung durch die Form oder die Farbe, immer nur unter der Voraussetzung, dass die beteiligten Verkehrskreise mit der Ausstattung die Bedeutung der Provenienz von einem bestimmten Gewerbetreibenden verbinden. Das Reichsgericht hat nun mit vollem Recht die Bestimmung dahin ausgelegt, dass es nicht erforderlich sei, dass die Ausstattung charakteristische Merkmale aufweisen müsse, die geeignet sind, als Kennzeichen der Herkunft einer Ware zu dienen, sondern es vielmehr genügt, wenn die Ausstattung selbst charakteristisch ist, d. h. wenn sie innerhalb der beteiligten Verkehrskreise als Kennzeichen der aus einem bestimmten Betriebe stammenden Waren betrachtet wird. Es ist also nur die Verkehrsauffassung massgebend und es kann bei der Frage der Verwechslungsgefahr zwischen zwei Ausstattungen sowohl auf die Grösse als auch auf die Form der Ware, als auch auf die Hinzufügung von Namen Wert gelegt werden. Dies kommt nicht am wenigsten für die Kakao- und Schokoladenindustrie in Betracht, in der die eigentümliche und charakteristische Ausstattung zum guten Teil durch die Form gebildet wird. Wenn eine Schokoladenfabrik sechseckige Pralinés herstellt, die mit Rücksicht auf diese Form in den beteiligten Verkehrskreisen als die Provenienz gerade dieses Betriebes be- und gekannt sind, so liegt eine schutzberechtigte Ausstattung vor, die als Ganzes in Betracht kommt, und bei der die einzelnen Bestandteile nicht zu berücksichtigen sind. Es muss also scharf unterschieden werden zwischen der charakteristischen Beschaffenheit der Ausstattung und den charakteristischen Merkmalen der Ware. Eine Auslegung, welche den Schutz davon abhängig machen wollte, dass die Ware charakteristische, auf ihre Provenienzen hinweisende Merkmale aufweist, würde zu einer wesentlichen Einschränkung des Ausstattungschutzes führen und ist dieserhalb auch mit Recht von dem Reichsgericht abgelehnt worden. Es kommt auf den Gesamteindruck der Ausstattung an, und bei der Würdigung dieses muss der Richter selbstverständlich den Grössen-, Dimensions- und Konfigurationsverhältnissen ebenso Rechnung tragen wie der einen Teil der Ausstattung bildenden Benennung. Sodann ist aus dem Urteile des Reichsgerichts die richtige Bestimmung des Verhältnisses zwischen der Ausstattung als Ganzes und den einzelnen Teilen der Ausstattung von grosser Bedeutung. Es ist nicht notwendig, dass neben der Gesamtausstattung einer Ware auch die einzelnen Teile derselben die Bedeutung von Herkunftsbezeichnung haben, aber nach Lage der gegebenen Verhältnisse kann dies sehr wohl der Fall sein, und die Herkunftsbezeichnung der Gesamtausstattung schliesst mit nichten aus, dass auch die einzelnen Teile als Herkunftsbezeichnung Geltung in dem Verkehr erlangt haben, z. B. die Form und die Art und Weise der Verpackung. Auch dies kommt für die Kakao- und Schokoladenindustrie besonders in Betracht. Wenn, um bei dem obigen Beispiel zu bleiben, sechseckige Pralinés einzeln in mattblaues Papier eingewickelt werden, so ist die Gesamtausstattung — Form, mattblaue Farbe, Art des Papiers — charakteristische Herkunftsbezeichnung; aber Herkunftsbezeichnung ist auch die sechseckige Form als solche, das eigentümliche Papier, die mattblaue Farbe. Der Schutz kann also sowohl in dem Ganzen als solchem als auch in den einzelnen Teilen seinen Grund haben; die Gesamtausstattung kann schutzberechtigt sein, ohne dass die Schutzberechtigung jedem Einzelteile derselben zusteht. Es möchte möglich sein, von dem Boden dieser Rechtsprechung aus in den Fällen, in welchen eine Nachahmung der Ausstattung stattgefunden hat, wenigstens zum

---

1) Charakteristische Ausstattungen sind dreieckige, gelbe Schachteln für Katzenzungen, kleine Nachahmungen der Leuchttürme für sogenannte Napolitains, kleine Bierkrüge aus Zucker für Schokolade in Würfelform usw.

Der Verf.

Digitized by Google

grossen Teile auch eine Verurteilung zu erreichen. Gerade bei dem Kakao- und Schokoladenhandel spielt die Auffassung der Konsumentenkreise eine grosse Rolle; die Konsumenten kaufen Schokolade, soweit sie nicht lose verkauft wird, vielfach nach der Ausstattung, die besondere Art der Ausstattung, die sie sehr gut kennen, wird von ihnen als Beweis dafür angesehen, dass die Ware von Suchard, von Stollwerck, von Lindt usw. stammt, eine nähere Prüfung des Warenzeichens und seines Inhaltes wird dagegen von ihnen nur selten vorgenommen. Diesem Umstand muss die Rechtsprechung Rechnung tragen und die Rechtsprechung des Reichsgerichts bietet die Handhabe dafür, dass dies geschieht. Nicht nur die Verpackungsplagiate, worüber an dieser Stelle des öfteren schon Klage geführt worden, bilden eine wahre Plage für die mit loyalen Mitteln arbeitende Kakao- und Schokoladenindustrie, sondern die Ausstattungsplagiate überhaupt, und es ist vorauszusehen, dass die Industrie hierdurch auf die Dauer schwer geschädigt wird, falls man sich nicht entschliesst, unnachsichtlich in jedem Falle vorzugehen, mag es sich um die Ausstattung einer kleinen oder einer grossen Firma handeln. Dass die gegenwärtige Rechtsübung einem rücksichtslosen und erfolgreichen Vorgehen unüberwindliche Hindernisse bereitete, lässt sich mit nichten behaupten.

Handelskammerberichte.

II.

Aus **Dresden** meldet die Handelskammer folgendes:

Kakao, Schokolade und Zuckerwaren.

Die Berichte der Kakao- und Schokoladefabriken aus Dresden und Lockwitz lauten wie im Vorjahre überaus günstig. Infolge lebhafter Nachfrage nahmen mehrere Fabriken Erweiterungen ihres Betriebes durch Neubauten und Aufstellung neuer Maschinen vor. Bedauert wird mehrfach, dass der Nutzen nicht im rechten Verhältnisse zu dem steigenden Umsatze stand. Neue Betriebe, die in diesem Geschäftszweige vielfach errichtet werden, bieten ihre Erzeugnisse oft zu unverständlich niedrigen Preisen an. Dadurch werde der Nutzen besonders an den Waren für den breiteren Bedarf dauernd geschmälert. Der Preis des Rohkakaos war namentlich gegen Ende des Jahres etwas niedriger. Mandeln waren teurer. Zucker, der im Beginne des Jahres noch infolge des Inkrafttretens der Brüsseler Konvention im Preise sank, erfuhr in den letzten Monaten eine Preissteigerung bis zu 40 Prozent. War diese Hausse bei ihrem Einsetzen auch vielfach als künstliche Preistreiberei beurteilt worden, so zeigte sich doch bald, dass ein erheblicher Rückgang der Zucker-Erzeugung die Ursache war. Infolge des ganz ungewöhnlich trockenen Sommers erlitt die Herstellung von Rübenzucker in den wichtigsten Ländern Ausfälle. Die Trockenheit, die auch die Kartoffelernte verringert hatte, verursachte ferner eine wesentliche Preiserhöhung bei allen Kartoffelfabrikaten (Stärke, Stärkezucker). Da die Schiffahrt auf der Elbe wegen Wassermangel eingestellt wurde, musste die sehr viel teurere Bahnfracht für den Bezug von Zucker, Kakao und Mandeln aufgewendet werden. Eine uns berichtende Fabrik, die für Turbinenbetrieb Wasserkraft verwendet, hatte infolge der Trockenheit auch erhöhte Ausgaben für Kohle. Die Zahlungen gingen, wie mehrere Berichterstatter bedauern, schleppend ein, besonders in den Wintermonaten. Es mache sich ein Ueberhandnehmen der aussergerichtlichen Akkorde bemerkbar, das eine gesetzliche Regelung des gerichtlichen Vergleichsverfahrens erwünscht erscheinen lasse. Die Löhne behielten meist die frühere Höhe. Männliche Arbeitskräfte boten sich im Ueberflusse an, weibliche wurden dagegen gesucht. Ein Bericht beklagt, dass sich unter den Arbeitern gewerkschaftliche Bestrebungen mit Erfolg geltend machen. — Dem Berichte einer Dresdener Firma sei noch folgendes entnommen: Die sächsische Staatsbahn befördere Einzelgüter so langsam, dass eilige Sendungen möglichst von Stationen bezogen werden, die über preussische Strecken versenden. Von Berlin, Magdeburg, Halle usw. werden Einzelgüter dem Empfänger auch nach Seitenlinien bereits am zweiten Tage ausgeliefert; bei der sächsischen Staatsbahn, z. B. im Verkehre Dresden-Gera, sächs. Bahnhof, dauere die Lieferfrist fünf Tage. — Der Geschäftsgang der Zuckerwarenfabrikation war nach den uns vorliegenden Berichten sehr verschieden. Ein Dresdner Bericht spricht von einer bedeutenden Vermehrung des Absatzes und des Verbrauches von Zuckerwaren. Eine andere Firma hat beobachtet, dass die reichliche Obsternte des Berichtsjahres in den letzten Monaten den Verbrauch von Zuckerwaren sehr verringert habe. Bei weiteren berichtenden Fabriken war der Absatz teils geringer, teils unverändert. Die Ausfuhr einer Firma hob sich trotz vermehrten ausländischen Wettbewerbs. Eine Dresdner Fabrik, die namentlich Waffeln und Biskuits herstellt, beklagt den überaus unregelmässigen Eingang der Bestellungen. Zeitweise trafen die Aufträge so zahlreich ein, dass die Arbeiterzahl vermehrt werden musste, während dann wieder zeitweise die Beschäftigung ganz ungenügend war. Mehrfach machte sich Preisdruck und unlauterer Wettbewerb bemerkbar. Die Erhaltung des Umsatzes erforderte vermehrte Betriebskosten. Die Preissteigerung des Zuckers schmälerte den Verdienst sehr, soweit die Aufträge für Weihnachten noch zu Zeiten des niedrigeren Preisstandes angenommen worden waren und die Deckung nicht rechtzeitig erfolgte. Auch bei Haselnusskernen und Vanille kamen starke Preisschwankungen vor. Der deutsche Honigzoll wird als zu hoch bezeichnet; er stehe in keinem angemessenen Verhältnisse zu Zoll und Steuer für Zucker. Ungünstig lauten die Berichte mehrerer Firmen über die Zahlungsverhältnisse. In aussergewöhnlich zahlreichen Fällen musste eine Firma gerichtliche Hilfe in Anspruch nehmen. Mit der Lieferung an Kleinhändler sei ein hohes Risiko verbunden, weshalb man gezwungen sei, trotz der billigeren Preise nur an Grossisten zu verkaufen. Die Warenhäuser werden, wie eine Firma schreibt, immer bessere Kunden durch Abnahme grosser Posten und sofortige Zahlung; allerdings drücken sie die Preise. Auch hier, wie bei den Schokoladefabriken, wird über die Verschärfung des Wettbewerbs durch die kleineren und neu errichteten Betriebe geklagt. Fabrikanten, die nur mit Mädchen und ohne Gehilfen arbeiten, lieferten zu Preisen, die angesichts der um 16 Mk. für den Doppelzentner erhöhten Zuckerpreise keinen Nutzen mehr lassen konnten. Ein Angebot von Pralinés zu 50 Mk. für den Zentner wurde von einer solchen Fabrik mit 43 Mk. unterboten. — Die Arbeitslöhne der erwachsenen Arbeiter betrugen nach dem einen Berichte 15 bis 37 Mk., die der erwachsenen Arbeiterinnen 7,20 bis 16 Mk. wöchentlich. Der zehnstündige Arbeitstag lasse sich in diesem Geschäftszweige überall sehr gut durchführen. Erwünscht wäre die Beseitigung der Lohnzahlungsbücher für minderjährige Arbeiter.

Aus **Leipzig** hören wir von der dortigen Handelskammer:

1. Kakao und Schokolade.

Die Ernten in Rohkakao waren überall reichlich und die Preise demzufolge trotz anfänglichen Wider-

Digitized by Google

strebens von Ecuador billig. Kongo-Kakao kam neu in den Handel und erwies sich von einer Beschaffenheit, dass man in den nächsten Jahren jedenfalls vorteilhaft damit wird rechnen können. Dagegen haben sich mit Kamerun-Kakao noch keine befriedigenden Ergebnisse erzielen lassen. In Kakaopulver war der Umsatz durchweg gut, und die Preise stellten sich wegen des billigen Rohkakaos günstig. Der Bezug holländischen Kakaos ist sehr zurückgegangen; doch haben sich mehrere holländische Fabriken in Deutschland ansässig gemacht und verkaufen von hier aus ihren Kakao als echt holländisches Erzeugnis. In Kakaobutter machte sich nach anfänglich mässigem Preisstand seit September eine Haussebewegung geltend, die besonders bei der Londoner Auktion im November in einer 20prozentigen und bei der Amsterdamer Auktion in einer 10prozentigen Preiserhöhung hervortrat. Der Abzug der Kakaobutter war ausserordentlich flott zu sehr guten Preisen.

Die Schokoladenfabrikation hatte wieder manche Schwankungen durchzumachen; vor allem wurde sie durch die übermässig in die Höhe getriebenen Zuckerpreise ungünstig beeinflusst. Die früheren billigen Zuckerpreise haben zwar den Verbrauch der billigen Schokoladensorten erheblich gesteigert; doch war infolge der gedrückten Preise daran nichts mehr zu verdienen. Die leider noch immer wahrzunehmende Vorliebe des deutschen Publikums für ausländische Schokoladen ermöglicht es den Schweizer Fabriken, durch immer steigende Ausfuhr ihrer Artikel nach Deutschland die einheimische Fabrikation zu schädigen.

2. Zucker.

Das Berichtsjahr hat im Zuckergeschäft eine Preissteigerung gebracht, wie sie seit Jahren nicht dagewesen ist. Während sich die Preise bis in den Juli hinein auf mässiger Höhe hielten und die Ermässigung der Zuckersteuern den Verbrauch steigerte, zogen von August ab die Preise ganz erheblich an. Ende August war die Forderung für raffinierten Zucker bereits 39¾, September 40½—41¾, Oktober/November 42—43¼ Mk., und eine rapide Steigerung im Dezember brachte für gemahlenen Mehlis einen Preis von 48 Mk. Den Grund der Steigerung erblickt man teils in dem erhöhten Verbrauch, teils in der ungünstigen Rübenernte.

Infolge der Preissteigerung konnte sowohl der Zucker-Grosshandel wie die Raffinerien das Berichtjahr als gut bezeichnen. Bezüglich der Verkehrsverhältnisse wird von den letzteren eine geeignete Kanalverbindung zu billigerem Bezug des Rohmaterials gewünscht.

Die grossen, zum teil wilden Schwankungen haben naturgemäss auch die Kursentwickelung der Zuckerfabrik-Aktien entsprechend beeinflusst. Zucker ist in der kurzen Zeit von zehn Monaten 70 Prozent im Werte gestiegen, was wohl auf grösseren Konsum und die andauernde ununterbrochene Dürre, welche geradezu verheerend auf die Rübenkulturen eingewirkt hat, zurückzuführen ist. Die Rentabilität der Zuckerfabriken ist durch das Zustandekommen der Brüsseler Zuckerkonvention und die daraus folgende Aufhebung der Exportprämien doch nicht in dem Masse beeinträchtigt worden, als man allgemein anfangs befürchtet hatte. Die im laufenden Jahre erklärten Dividenden haben durchaus befriedigt.

3. Tee.

Die Tee-Ernten verliefen regelmässig; der Handel erfuhr daher trotz des russisch-japanischen Krieges keine wesentlichen Schwankungen. Doch hatte der Innenhandel, da die Hamburger und Bremer Grosshändler mittlere und geringere Ware weit über den Bedarf einkauften, mit verhältnismässig höheren Preisen zu rechnen. Der Verbrauch war, obwohl von der Witterung nicht begünstigt, namentlich in mittleren und geringeren China- und Javatees wieder grösser; Souchong, Pekko und Ceylon waren gut begehrt. Echte russische Tees in Originalpackungen, die ausser von den bisher bekannten auch von neuen Moskauer Firmen versuchsweise eingeführt wurden, fanden bei den Detaillisten leichtere Aufnahme. Auch die Firmen des Kammerbezirks erzielten mit dem Vertriebe ihrer eigenen Packungen gute Erfolge, während das Geschäft in Originalkollis keine Zunahme aufwies. Der Wettbewerb der Waren- und Versandhäuser beeinträchtigte wieder den Umsatz.

4. Südfrüchte.

Apfelsinen, Zitronen und Weintrauben wurden wieder in bedeutenden Mengen eingeführt; da sich aber die Warenhäuser und andere Geschäfte der Artikel als Lockartikel bemächtigt haben, wodurch sich das Publikum gewöhnt hat, sie fast nur nach Billigkeit zu kaufen, ist den Spezialgeschäften der Handel damit verdorben worden. In Korinthen blieb die neue Ernte infolge der aussergewöhnlichen Hitze und häufiger Regengüsse etwas hinter den Schätzungen zurück; die Frucht war nicht besonders gross, doch von vorzüglicher Beschaffenheit; auch geringere Sorten fielen gut aus. Die Preise waren verhältnismässig niedrig, der Bedarf gross. Sultania-Rosinen wurden im Berichtsjahre infolge von Frösten während der Blütezeit nur etwa halb so viel wie im Vorjahre geerntet; daher fand die vorjährige Frucht, von der sich besonders in den Hafenplätzen grosse Lager befanden, noch guten Absatz. Auch in Elemé-Rosinen blieb das Ernteergebnis weit hinter dem des Jahres 1903 zurück, und die Beschaffenheit liess zu wünschen übrig. Der Verbrauch war daher bei hohen Preisen gering.

Mandeln hatten, obwohl die vorzeitig eingetretene Blüte durch nachfolgenden Frost gelitten hatte, noch eine gute Mittelernte zu verzeichnen. Die Preise waren grossen Schwankungen unterworfen und blieben bis zum Schlusse des Jahres ziemlich hoch.

Die **Cölnische** Handelskammer berichtet mancherlei, was um so lesenswerter ist, weil in ihrem Bereich Deutschlands grösste Fabrik der Gordianindustrie steht. Es heisst in dem Bericht über:

1. Schokolade und Zuckerwaren.

Das Jahr 1904 war für die Schokolade- und Zuckerwaren-Industrie im allgemeinen ein günstiges, und es sind durchweg im hiesigen Bezirke grössere Umsätze zu verzeichnen.

Das Haupt-Rohmaterial Zucker war zu Anfang des Jahres für die Fabrikanten sehr vorteilhaft im Preise und so konnten diese durch rechtzeitige grössere Abschlüsse zu mässigen Preisen ihren Bedarf fast für das ganze Jahr decken, ohne durch die im Herbste, nach Festsetzung der in Europa allgemein kleineren Ernteergebnisse eintretende Preiserhöhung allzusehr in Mitleidenschaft gezogen zu werden.

Die Preise für das Rohmaterial Kakao waren normal und infolge grosser Ernten in den Haupt-Produktionsländern vorteilhaft für die Fabrikanten, während Mandeln, gleichfalls infolge kleiner Ernten in den Haupt-Produktionsländern wozu seit einigen Jahren auch die Westküste der Vereinigten Staaten von Amerika gehört, gegen Ende des Jahres im Preise höher waren.

Die Arbeiterverhältnisse waren gute; das Angebot war reichlich bis auf das jüngere weibliche Personal, das in der Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie für Verpackungsarbeiten in grosser Zahl beschäftigt wird.

Eine grössere Fabrik des hiesigen Bezirks erweiterte ihre Einrichtungen in der Berliner Zweigfabrik, um den Norden Deutschlands mehr von dort

Digitized by Google

aus zu versorgen und der zunehmenden Nachfrage nach ihren Erzeugnissen auf dem wichtigen Berliner Platze besser und prompter genügen zu können.

Der Geschäftsgang in den Schokoladen- und Zuckerwarenhandlungen war nicht besonders zufriedenstellend. Die Umsätze in Konfitüren und Zuckerwaren entsprachen denen des Vorjahres; die Preise im Kleinhandel sind trotz der billigeren Zuckerpreise nicht wesentlich heruntergegangen. Es machte sich auch in diesem Geschäftszweige die Erfahrung geltend, dass bessere Qualitäten immer mehr Anklang finden und verlangt werden, die geringeren Artikel dagegen vorwiegend in den Warenhäusern Absatz finden.

Ebenso wie das Vorjahr ist auch das Jahr 1904 für das Konditoreigewerbe günstig verlaufen. Die meisten Betriebe waren vollauf beschäftigt, und der Verbrauch von Konditoreiwaren hat weiter zugenommen. Die Preise der Rohmaterialien waren meist normal, so dass auch der Ertrag günstig zu nennen ist. Vom Auslande werden Desserts und dergleichen fast nicht mehr bezogen; nur feine Schokoladen machen davon eine Ausnahme. Dieser letztere Artikel erfreut sich überhaupt der besonderen Gunst des Publikums.

2. Rohzucker und raffinierter Zucker.

Im Jahre 1904 kam zum ersten Male die Wirkung der Brüsseler Konvention voll zur Geltung. Die Ausfuhr nahm infolge Wegfalles der Prämien bedeutend ab, während der Inlandsverbrauch dank der um nahezu 22 Mk. ermässigten Preise eine anhaltende Steigerung erfuhr. Diese Vermehrung des Verbrauchs wurde noch erhöht durch den besonders grossen Bedarf an Zucker zu Einmachzwecken infolge der überaus reichen Obsternte. Zu Weinzwecken wurde dagegen im Berichtsjahre erheblich weniger Zucker verwendet, als man erwartet hatte.

Für Brotraffinade standen die Preise für 100 kg in den einzelnen Monaten 1904, wie folgt:

Januar	38.75	Mk.
Februar	38.—	»
März	38.—	»
April	38.19	»
Mai	39.38	»
Juni	40.25	»
Juli	40.75	»
August	42.60	»
September	44.13	»
Oktober	43.75	»
November	48.75	»
Dezember	51.25	»

Im Jahresdurchschnitt stellten sich die Preise für

	Rohzucker 88 Proz. frei Cöln	Brotraffinade
1904:	21.35 Mk.	41.98 Mk.
1903:	19.49 »	53.67 »
1902:	16.99 »	56.52 »

So günstig auch der sehr trockene Sommer auf die Obst- und Weinernte einwirkte, so nachteilig wirkte er auf die Entwickelung der Rüben in Gegenden mit leichtem Boden. Die Hauptzuckergebiete hatten bedeutende Gewichtsausfälle, an denen der höhere Zuckergehalt der Rübe nur wenig besserte. Diese Haussemomente griff die Spekulation auf und trieb die Rohzuckerpreise in kurzer Zeit auf eine lange nicht dagewesene und von den Fachleuten nicht erwartete Höhe. Das Raffinadegeschäft wurde durch diese Bewegung für die erste Hand längere Zeit lahmgelegt, und die Händler, welche sich für weite Termine zu billigen Preisen gedeckt hatten, beherrschten das Geschäft. So ist dieser Artikel wieder ein Spielball der Spekulation geworden. Die geschäftlichen Ergebnisse der einzelnen Betriebe werden daher sehr voneinander verschieden sein.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1905.

Heute liegen uns die Ergebnisse des ersten Halbjahres vor. An rohen Kakaobohnen wurden in dieser Zeit in das deutsche Zollgebiet hineingenommen

1905	14 877 200	Kilo
1904	13 685 500	»
1903	10 315 700	»

Die deutsche Kakaoindustrie kann mit diesem Ergebnis ganz zufrieden sein, denn sie hatte in diesem Jahre bisher mit höheren Zuckerpreisen zu rechnen, und trotzdem hat sie gegen das sehr gute erste Halbjahr 1904 einen Vorsprung von etwa 1 200 000 Kilo gewonnen. Selbst wenn man einen Teil der Zunahme auf den Mehrbedarf in Deutschsüdwestafrika rechnet, wohin 126 800 Kilo Kakaopulver und 258 700 Kilo Schokolade gingen, was einem Mehrverbrauch von etwa 330 000 Kilo entspricht, so haben die deutschen Fabrikanten bisher sehr gut die vorjährige Höhe gehalten, während z. B. ihre englischen Kollegen hinter 1904 zurück sind. Aller Voraussicht nach, bei angemessenen Bohnen- und Zuckerpreisen, wird auch die zweite Hälfte 1905 keinen Rückschlag bringen. Unter den einzelnen Bohnenlieferanten ist besonders Kamerun mit seinen 424 600 Kilo zu erwähnen. In der Reihe der anderen Kakaolieferanten sind Portugal und Ecuador zurück, die übrigen weisen bisher normale Zunahmen gegen 1904 auf. An Kakaopulver aus den Niederlanden wurden eingeführt

1905	253 600	Kilo
1904	243 800	»
1903	273 400	»

Diese Mengen bleiben schon seit einigen Jahren ziemlich auf gleicher Höhe, während die deutschen Kakaopulver im eigenen Lande in immer grösseren Mengen gekauft werden. Ueber unsere Schokoladen- und Kakaopulverausfuhr nach Südafrika äusserten wir uns schon. Die schweizerischen Schokoladen sind auch bei uns weiter in der Zunahme. Wir erhielten von dort Januar bis Juni

1905	333 300	Kilo
1904	268 400	»
1903	197 400	»

Die übrigen Einfuhren und Ausfuhren zeigen nichts besonderes, nur mag erwähnt werden, dass die amerikanische Obsteinfuhr gegen die beiden Vorjahre noch immer ziemlich bedeutend zurück ist. Einzelheiten sind aus den folgenden Zahlenreihen zu ersehen.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich Juni zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Juni 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Zunächst:			
Kakaobohnen	1807300	1763700	1483900
Es lieferten Januar bis Juni:			
Portugal	3376900	3490600	2940900
Ecuador	2887900	3220700	2464400
Brasilien	2157800	1876700	1404600
Dominic. Republik	2067100	1805700	1045600

Digitized by Google

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Britisch-Westafrika	1643900	807600	638900
Brit.-Amerika	1016400	866400	715900
Venezuela	719900	721700	423100
Kamerun	424600	—	—
Ceylon	299100	245600	170100
Niederl. Indien usw.	98700	88100	70900
Kuba, Portorico	89800	95200	31700
Grossbritannien	20600	34700	65900

Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Kakaobutter	1500	2600	600
Kakaopulver aus den Niederlanden.	37100	21900	40300
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	100	300	300
Es lieferten Januar bis Juni:			
Niederlande	3000	2300	2700
Schokolade	66700	55900	48500
Januar bis Juni kamen aus:			
Schweiz	333300	268400	197400
Frankreich	23200	29500	35100

Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	6000	5400	4700
Januar bis Juni kamen aus:			
Oesterreich-Ungarn	12300	8600	5800
Schweiz	11100	7600	15400
Frankreich	10500	8800	7900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	39400	43200	76000
Januar bis Juni kamen aus:			
Grossbritannien	71000	79800	69100
Frankreich	63500	51700	47200
Oesterreich-Ungarn	34700	32700	27900
Schweiz	25000	25300	149500
Mandeln, getrocknet	377200	458300	364500
Januar bis Juni kamen aus:			
Italien	1683700	1601900	1588400
Marokko	621000	663300	339100
Spanien	235000	311500	125500
Frankreich	209600	231800	224600
Vanille	1300	1600	1100
Januar bis Juni kamen aus:			
Französisch-Australien	20200	13300	9300
Madagaskar	11700	12100	16900
Frankreich	5900	6800	5600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2465500	2491900	2736500
Januar bis Juni kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	18097900	26375200	22724700
Serbien	6118900	2958300	5186600
Oesterreich-Ungarn	3876900	3274000	4492100
Frankreich	1459700	59500	224500
Niederlande	687300	397100	558500
Belgien	361700	273600	262200
Italien	132600	259000	192700
Honig, auch künstlicher	181400	196100	152900
Januar bis Juni kamen aus:			
Kuba, Portorico	459100	472700	303900
Chile	234200	281800	422200
Verein. Staaten v. Amerika	166100	176000	210800
Mexiko	108300	137700	133800

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	49600	50400	34700
Januar bis Juni gingen nach:			
Schweiz	237900	61100	144200
Niederlande	165600	216300	177300
Kakaobutter	115600	100100	78000
Kakaopulver	40700	11400	9000
Januar bis Juni gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	126800	11200	400
Niederlande	56800	32000	3000
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	32000	41900	35600
Januar bis Juni gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	90500	90500	61000
Niederlande	70300	78300	124900
Grossbritannien	20200	41400	3300
Schokolade	88300	22700	30400
Januar bis Juni empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	258700	17500	600
Verein. Staaten von Amerika	24800	17700	17300
Grossbritannien	24100	35800	97700
Belgien	10200	26100	23900
Schokoladenersatzstoffe	1400	1600	1900
Davon erhielten Januar bis Juni:			
Oesterreich-Ungarn	1700	4300	3100
Russland	1100	1200	1100
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	26200	16100	25900
Davon gingen Januar bis Juni nach:			
Grossbritannien	56300	69800	140700
Belgien	14900	11500	5200
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	111000	111100	108400
Januar bis Juni gingen nach:			
Grossbritannien	122300	84500	117700
China	47100	22000	29500
Niederlande	42700	39600	32000
Oesterreich-Ungarn	40200	52100	29500
Dänemark	36000	36200	27600
Niederländ.-Indien usw.	18600	53800	61700
Verein. Staaten von Amerika	12800	17300	7100
Mandeln	900	800	700
nach Grossbritannien	6600	2400	7900
nach Freihafen Hamburg	600	500	6400
Honig, auch künstlicher	1900	1800	9800
Januar bis Juni gingen nach:			
Frankreich	56000	100	9400
Niederlande	3300	2700	2000
Freihafen Hamburg	700	75900	279700
Vanille	200	300	100
Es gingen Januar bis Juni nach:			
Russland	1200	1300	600
Oesterreich-Ungarn	600	900	500
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	10000	9600	7000
Januar bis Juni erhielten:			
Freihafen Hamburg	7400	10500	8000
Belgien	6200	19500	2700
Schweiz	4400	3500	13800

Digitized by Google

Zuckermarkt.

Bericht vom 31. Juli 1905.

Die am 15. Juli einsetzende Bewegung ist inzwischen durch tägliche Abbröckelungen mehr und mehr zurückgedrängt worden. Angeblich handelte es sich damals um japanische Käufe durch englische Vermittelung, was sich indessen nicht bestätigt hat. Trotzdem hatten manche Leute mit steigenden Preisen gerechnet, woraus sich die Unruhe auf den Märkten in der ersten Berichtswoche erklärt. Die zweite Woche zeigte wieder ein wesentlich ruhigeres Gepräge. Der Verkehr auf den Rohzuckermärkten stand unter dem Eindruck der neuen Ernte. Angebote lagen daher nicht vor, aber andererseits zeigten sich auch keine Käufer. Der Preisunterschied zwischen alter und neuer Ernte wechselte. Anfangs stand er bei etwa 1 Mk., stieg infolge der Bewegung auf über 2 Mk. und geht heute schon wieder abwärts. In Paris gelang es sogar, die alte Ernte auf den Preisstand der neuen herabzudrücken.

Nach Schätzungen soll der Verbrauch im Juli der stärkste des laufenden Kampagnejahres im deutschen Zollgebiet sein. Der ziffernmässige Beweis bleibt abzuwarten.

Ueber die neue Ernte lauten die Wetterberichte nach wie vor günstig. Aus einzelnen Gegenden wird indessen schon über zuviel Regen geklagt, und wohl auch mit Recht, doch hat das dem allgemeinen Stand der Rüben bisher nichts getan. Die Rüben haben viel Wasser aufgenommen, besonders die Blätter stehen teilweise recht üppig. Dagegen ist heute der Zuckergehalt in den Rüben gegen das Vorjahr zurück. Der Gesamtdurchschnitt stellte sich letzte Woche auf 11.5 Prozent Zuckergehalt gegen 13.9 und 12.2 Prozent um die gleiche Zeit 1904 und 1903, doch stehen dem geringeren Gehalt heute grössere Felder und ein guter Rübenstand gegenüber.

Auch der Raffinadenmarkt spürte die Londoner Bewegung, indessen machte er diese nur drei Tage mit. In der zweiten Woche belebte sich dann das Geschäft, es fanden ganz nette Umsätze statt, doch ist es heute schon wieder wesentlich ruhiger. Die Magdeburger Tages-Notierungen vom 28. Juli melden für

Kristallzucker . .	21.25 Mk.
Gem. Raffinade I.	23.— »
Gem. Melis . . .	20.50 »

Kakaomarkt.

Bericht vom 1. August 1905.

Die Kakaopreise haben sich seit unserm letzten Bericht durchaus auf dem niedrigen Stande gehalten, haben teilweise sogar noch nachgegeben. Trotzdem werden die Inhaber von Partien auch heute Untergeboten zugänglich sein, wenn sich nur Käufer mit ernsthaften Absichten zeigen. Billige Angebote sind überall in Umlauf.

Die Preise sind heute wie vor 14 Tagen so, dass die Fabrikanten ruhig einen Teil ihres Jahresbedarfes einnehmen können, denn selbst wenn die Preise noch weiter nachgeben, so ist schon bei dem jetzigen Stand nichts mehr zu verlieren.

Allem Anschein nach wird das laufende Bohnenjahr sich durchaus normal machen; wir haben es früher schon an dieser Stelle gesagt, und wiederholen es heute. Thomé hat bisher »brillant« abgeschnitten, aus Trinidad verstummen die Klagen mehr und mehr, Guayaquil scheint sich jetzt endlich besinnen zu wollen, kurz und gut, überall zwar spätere, aber durchaus entsprechende Mengen.

Trotz dieser Späternte, sind wir gut über die verlängerte erntelose Zeit hinweggekommen, da auch noch überall reichliche Bestände vorhanden sind, selbst in London, wo heute etwa 17000 Sack weniger liegen als 1904. Dies weniger findet indessen durch ein Mehr anderwärts, z. B. in Le Hâvre, durchaus seinen Ausgleich.

Die Hamburger Ankünfte zeigen, dass die Erntemengen jetzt mehr und mehr am Markt erscheinen und zum guten Teil helfen, die Preise niedrig zu halten.

Im **Hamburger Hafen** kamen an vom 16. bis 31. Juli 1905:

Aus	Westindien	17619	Sack
	Le Hâvre	7701	»
	Lissabon	4367	»
	Westküste Afrika	2662	»
	Westküste Südamerika	2500	»
	Bahia	546	»
	Liverpool	540	»
	Southampton	456	»
	New-York	366	»
	London	322	»
	Para und Manaos	237	»
	Amsterdam	50	»
	Bordeaux	47	»
	Bremen	5	»
	Zusammen	37418	Sack
	gegen 1904	25685	»
	mehr 1905	11733	Sack.

Im ganzen kamen in Hamburg an:

1904	August	77217	Sack
	September	53836	»
	Oktober	50885	»
	November	37612	»
	Dezember	58155	»
1905	Januar	56393	»
	Februar	50765	»
	März	59868	»
	April	41177	»
	Mai	32644	»
	Juni	44424	»
	Juli	63417	»
in den letzten 12 Monaten		636393	Sack
seit dem 1. Januar 1905		348718	»
gegen 1904		367431	»

Wir lassen die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. In Lissabon kamen an:

D. »Portugal« am 15. Juli mit 10391 Sack,
D. »Bissao« » 19. » » 2781 »
D. »Ambaca« » 24. » » 9574 »

sodass sich die Julizufuhren, im ganzen vier Dampfer, auf 41551 Sack stellen. Erwartet hatte man 35000 Sack. Thomé hat es bis jetzt durchaus reichlich gemeint, der Juli 1905 hat das doppelte und dreifache früherer Jahre gebracht, und in sieben Monaten haben wir erhalten

1905	218992	Sack,
1904	152551	»
1903	169607	»
1902	115250	»

Wir haben 1905 bisher etwa soviel erhalten wie 1900 im ganzen Jahr, oder etwa 66500 Sack mehr als 1904 in sieben Monaten.

Dementsprechend sind auch die Vorräte im Lissaboner Zollhause wesentlich höher als vor einem Jahr; sie bezifferten sich auf

	74114	Sack am 15. Juli	1905
gegen nur	23667	» » 14. »	1904
und noch	66097	» » 22. »	1905


Digitized by Google

Dass unter solchen Umständen auch Thomé mitging im Preisnachlass, wird nicht verwunderlich erscheinen. Wir sahen Angebote auf prompte Abladung, die bei

49½ Mk. für fein } cif Hamburg,
45½ » » kurant } Lissaboner Gewicht,

standen.

Bahia-Kakao. Die Preise sind auch hier nachgiebig gewesen, man trifft heute auf Angebote, die bei prompter Abladung

für fair fermented auf 46½ Mk. und
» superior » 50 » stehen.

Vor einer Woche sahen wir noch Angebote von 48½ Mk. für fair fermented und 51 Mk. für superior, Juli-August-Abladung.

Guayaquil-Kakao. Ueber die diesjährige Ernte sind sich die Kundigen nicht einig, sondern trennen sich in zwei entgegengesetzte Lager. Die einen behaupten, wir hätten mit einer Missernte zu rechnen, während die Gegenpartei, entsprechend den Verhältnissen in anderen Kakaoländern, mit einer verlängerten Ernte rechnet, die zwar, wenn sie auch nicht an die Ausnahmezahlen von 1904 heranreicht, immerhin normal zu nennen ist. In Guayaquil sind im ersten Halbjahr angeliefert:

1905: 256 000 Quintales,
1904: 355 755 » ,
1903: 286 250 » ,
1902: 262 250 » ,
1901: 264 250 » .

Rechnet man dazu, dass die erste Julihälfte 1905 23 000 Quintales brachte gegen 13 800 und 17 500 Quintales in 1904 und 1903, so lässt sich 1905 nicht mehr als anormal bezeichnen. Vielmehr ist eine Ernte wahrscheinlich, die sich länger hinzieht als in früheren Jahren. Auch darf man 1904 mit seinen hohen Zahlen nur bedingt in Vergleich mit 1905 stellen, denn Guayaquil überrascht die Kakaoverbraucher in grösseren und kleineren Zeiträumen mit Ausnahmejahren, wie 1904, 1899, 1893, 1887.

In der Berichtszeit wurden in London kleinere Mengen gehandelt und zwar wurde bezahlt für

Arriba 79 s,
Machala 68 »,
Caraquez (grau) 67 ».

Die Londoner Vorräte in Guayaquils stiegen auf 10 471 Sack am 22. Juli. Auch in Hamburg kamen leidliche Mengen an, doch wurde von Umsätzen nichts gemeldet; die Preise behaupteten sich hier im Gegensatz zu allen anderen Sorten.

Trinidad-Kakao. Auf den Londoner Auktionen am 18. Juli standen 820 Sack zum Verkauf, doch fand sich kein Abnehmer, und in der letzten Woche wurden einige Sack unter der Hand verkauft, gut bis fein zu 56 bis 61 s. Die Londoner Vorräte hoben sich von 18 200 Sack am 8. Juli auf 19 803 Sack am 22. Juli, da die erste Berichtswoche 1990 Sack ankamen. Ueber Le Havre-Bewegungen in Trinidads lag im Augenblick nichts vor, und in Hamburg fanden Umsätze zu weichenden Preisen statt.

Aus Port of Spain lauten die Berichte schon wieder erträglich. Jupiter Pluvius hat in der ersten Julihälfte mit Wasser nicht gespart und damit den Ansätzen für die nächste Ernte gut getan. Allerdings sind die jungen Früchte heute zurück, aber die ganze Kakaoernte hat sich etwas verschoben, und da darf es nicht wunder nehmen, wenn auch die Weihnachtsernte etwas später auf den Plan kommen sollte nach heutiger Voraussicht. Der Verbrauch wird deswegen in Trinidads nicht zu kurz kommen. Die Ankünfte in Port of Spain sind heute ziemlich bedeutend, und entgegen früheren Meldungen rechnet man heute auf weitere Zufuhren von den Pflanzungen. Auch die Ausfuhren der ersten 14 Tage im Juli waren bedeutend, es gingen 15 320 Sack nach Europa und 3303 Sack nach Nordamerika, gegen nur 8696 und 735 Sack 1904. Nach Nordamerika sind überhaupt in den letzten Wochen ganz bedeutende Mengen Trinidads verladen. Bei den Juliverladungen ist zu beachten, dass diese aus den Lagerhäusern genommen wurden, während die frischen Zufuhren nicht untergebracht werden konnten. Daher ist auch begreiflicherweise der Markt drüben sehr schwankend gewesen, erst Mitte Juli gewann er wieder etwas festere Gestalt, so dass man am 14. Juli für

Rot Santa Rita $ 11.25 }
Schön Rot El Salvador » 11.50 } 50 kg, erste Kosten,
Plantation Agua Santa » 12.— }

anschreiben konnte.

Seit Jahresanfang sind verladen

1905: 143 963 Sack,
1904: 178 853 » ,
1903: 141 324 » .

Damit ist 1905 schon über die Zahlen von 1903 hinaus, und wahrscheinlich ist, dass die starken Verladungen in Port of Spain, die voriges Jahr um diese Zeit bereits nachliessen, noch anhalten werden. 1904 wurden im ganzen Monat Juli nur 12 999 Sack verladen, 1905 sind es für den halben Monat schon 18 623 Sack.

Samaná/Sanchez. Im ersten Vierteljahr 1905 wurden an Rohkakao verladen über die dominikanischen Häfen

Santo Domingo	389 129	span. Pfund,
San Pedro de Macoris	127 444	» » ,
Samaná	496 872	» » ,
Sanchez	3 169 169	» » ,
Puerto Plata	1 646 302	» » ,
im ganzen	5 828 916	span. Pfund,
oder (je 460 gr etwa)	2 448 145	kg.

Die dominikanischen Kakaos werden mehr und mehr gekauft und stellen heute in Le Havre und Hamburg Standardsorten vor; den Preisnachlass der letzten Tage haben sie ebenfalls mitgemacht. In Hamburg ist Locoware zu 45—48 Mk. angeboten.

Grenada-Kakao. Am 18. Juli wurden in London 1241 Sack angeboten, doch fand sich während der Auktionen kein Käufer, gleich nachher wurden 1143 Sack verkauft mit ½ bis 1 s Nachlass, und zwar gering bis mittel zu 48 bis 50/6 s, gut bis fein zu 51 bis 53 s; ferner wurden unter der Hand für 110 Sack 51 bis 52½ s bezahlt, und in der zweiten Woche für wenige Sack fein 53 s. Die Bestände betrugen 17 569 Sack.

In Grenada wurden in der ersten Julihälfte nur etwa 300 Sack verladen; seit Jahresanfang sind es 45 627 Sack, etwa 4500 Sack weniger als 1904.

Ceylon-Kakao. Das Geschäft war durchaus still, und von den in London zur Auktion gestellten 688 Sack wurden nur 155 Sack untergebracht, gering bis gutmittel 52 bis 55½ s, gute Eingeborenensorten 48 s. Weitere Umsätze in London und anderen Plätzen wurden nicht bekannt. Die Londoner Bestände betrugen 18 317 Sack.

London. In der letzten Woche fanden keine Auktionen statt und die am 18. Juli verliefen ziemlich erfolglos. Das 4051 Sack umfassende Angebot konnte nur zum dritten Teil, während und gleich nach den Auktionen, untergebracht werden; dies Drittel bestand aus 1339 Sack, und darunter waren allein 1143 Sack Grenada, über die an anderer Stelle schon berichtet ist. Die Preise gaben allgemein nach, was sich auch in der zweiten Woche fortsetzte, ent-

Digitized by Google

sprechend dem Stand der anderen Kakaomärkte. — Fremde Sorten fanden keine Beachtung wie bisher, unter der Hand wurden einige Abschlüsse erzielt, u. a. von Puerto Cabello etliche Sack zu 60 bis 140 s. Aus den letzten Tagen wird noch gemeldet, dass von Sta. Lucia 180 Sack geringer Güte zu 47 bis 48 s verkauft sind. Der Londoner Markt schliesst durchaus ruhig; zu den Auktionen am 1. August sind 3508 Sack gemeldet. Wie diese ablaufen, soll im nächsten Heft berichtet werden.

Die Londoner Kakaobewegungen stellen sich seit Jahresanfang 1905 (1904) wie folgt:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Koloniale Sorten:	90330 (119454),	82420 (76694),	59220 (73502) Sack
Fremde Sorten:	30526 (37431),	38698 (31332),	23620 (26617) »
	120856 (156885),	121118 (108026),	82840 (100119) Sack.

Die rein statistische Lage ist heute für London recht günstig, verhältnismässig kleine Bestände und sich entsprechende Zufuhren und Ablieferungen. Die Londoner Bestände setzen sich zusammen aus

19 803 Sack Trinidads,
17 569 » Grenadas,
3 531 » andere Westindier,
18 317 » Ceylons,
10 471 » Guayaquils,
1 521 » Brasilianer,
2 845 » Afrikaner,
8 778 » anderer Herkunft.

Liverpool. Das Geschäft ist dort fortgesetzt leblos, da Käufer noch niedrigere Preise abwarten wollen. Die Liverpooler Zufuhren bestehen aus 476 Sack Thomé und 295 Sack Accra.

Nach anderen englischen Häfen gingen kleinere Mengen, im ganzen etwa 560 Sack, in der Berichtszeit.

Italien. Im Jahre 1904 wurden dort 479 600 kg Rohkakao verbraucht gegen 468 200 kg in 1903. Die Einfuhr von bearbeitetem Kakao stellt sich auf 548 600 kg, während 184 500 kg Schokoladen ausgeführt wurden.

Schweden. 1904 stellte sich der Verbrauch von Rohkakao auf 870 914 kg, wovon 569 050 kg über Malmoe eingeführt wurden. Von Kakaopulver wurden 148 236 kg eingeführt. Schweden verbrauchte 1903 774 673 kg Rohkakao, wovon 536 043 kg über Malmoe gingen.

Kakaoschalen. Zur Auktion sind am 1. August in London angemeldet 27 tons von Cadbury.

Kakaobutter.

Bericht vom 1. August 1905.

Der heutigen Amsterdamer Auktion hat man an vielen Stellen mit Spannung entgegengesehen: Weil von der Hauptmarke »Van Houten« garnichts zum Verkauf kommen sollte, hat man vielfach erwartet, alle enttäuschten Käufer würden sich nun auf die Nebensorten stürzen, und man würde sich um die 24 000 Kilo Dejong und Mignon reissen. Nichts derartiges ist passiert. Die Käufer sind hübsch in Ruhe und ruhig in den Ferien geblieben: von den 24 000 Kilo Nebensorten sind nur 6000 Kilo Dejong verkauft worden, während 4000 Kilo Dejong und 14 000 Kilo Mignon unverkauft geblieben sind. Die verkauften 6000 Kilo haben allerdings einen höheren Preis erzielt als im Juli. Im Juli wurde Dejong mit $62^1/_2$—$62^3/_4$ c verkauft, während man heute im Durchschnitt 66 c dafür bezahlt hat. Das ist eine Preissteigerung von $3^1/_4$ cents gleich 10 Mark auf 100 Kilo.

In London sollten 25 Tons Cadbury verkauft werden, was ebenfalls bei höheren Preisen als im Juli gelungen ist. Heute musste man $13^1/_4$ d bezahlen, während man im Juli bei $12^1/_4$—$12^3/_8$ d und im Juni bei $12^3/_8$—$12^1/_2$ d kaufen konnte. In den Monaten April und Mai standen die Preise allerdings noch etwas höher, nämlich auf $13^3/_4$—14 d im April, $13^3/_8$—$13^1/_2$ d im Mai.

Bemerkenswert und beachtenswert ist, dass das Jahr 1905 in den beiden Marken »Van Houten« und »Cadbury«, die zwischen Januar und August zur Auktion gekommen sind, um 220 000 Kilo im Rückstand ist, wie folgende Zahlenreihen zeigen. Es kamen zur Auktion:

	1904		1905	
	Cadbury	Van Houten	Cadbury	Van Houten
Januar	90	80	70	65 Tons
Februar	100	75	90	80 »
März	110	70	70	65 »
April	100	85	50	75 »
Mai	65	65	50	55 »
Juni	80	80	80	85 »
Juli	55	50	50	55 »
August	50	30	25	— »
	650	535	485	480 Tons

Danach sind in den ersten acht Monaten des Jahres 1904 zusammen 1185 Tons zur Auktion gekommen, während es 1905, ebenfalls in den ersten acht Monaten des Jahres, nur 965 Tons sind. 220 Tons fehlen also in diesem Jahre. Allerdings muss berücksichtigt werden, dass von der Marke Van Houten nun im September ein zweimonatliches Quantum zum Verkauf kommt, so dass im September das Defizit wohl erheblich kleiner als heute sein wird.

Der freihändige Verkauf von Kakaobutter verschiedener Herkunft stand unter der Erwartung und Aufregung, was die Van Houtensche Amsterdamer Auktion bringen würde. Verkäufer wie Käufer verhielten sich abwartend; erstere glaubten an **sehr hohe** Preise, letztere teilten diesen Glauben nicht, und so sind sehr wenige Käufe im Juli zustande gekommen. Nur einige Spekulanten sollen an einigen Stellen **die** Vorräte weggenommen haben, die billig zu kaufen waren; Konsumenten waren wenig als Käufer im Markt.



Allerlei.

In Heft 233 des »Gordian« wiesen wir Seite 4446 auf den grossen Unterschied hin, der sich zwischen den deutschen und holländischen Anschreibungen für Kakaopulver auf das Jahr 1903 zeigte. Wir haben uns deswegen später noch an die statistischen Aemter beider Länder gewandt und können daraufhin heute die Erklärung geben.

Wir schrieben an das Kaiserlich Statistische Amt in Berlin ungefähr folgenden Brief:

»Als Herausgeber der Kakaofachschrift »Gordian« erhalten wir die grünen Hefte, die wir mit den amtlichen Anschreibungen der Nachbarländer vergleichen. Dabei fällt uns besonders der grosse Unterschied zwischen den deutschen und niederländischen Anschreibungen für Kakaopulver auf. Es geben auf zur Einfuhr nach:

Digitized by Google

	die niederländische Behörde:	der deutsche Zoll: (im ganzen)
1902 Hamburg:	43219 kg	
Preussen:	194970 kg	
	238189 kg	534500 kg
		(536600 kg)
1903 Hamburg:	59017 kg	
	759937 kg	
	818954 kg	543700 kg
		(545700 kg

Wir können uns diese beträchtlichen Unterschiede nicht erklären, selbst wenn bei dem uns räumlich nahen Holland ein Teil des Jahresquantums noch nicht statistisch gefasst sein sollte. Wir legen unsere Nr. 233 des »Gordian« bei, in der wir die holländischen Zahlen für 1903 besprochen haben.«

Darauf antwortete uns der Präsident des Kaiserlichen statistischen Amts aus Berlin:

»Die niederländische Handelsstatistik lässt sich nicht ohne weiteres mit der deutschen Handelsstatistik vergleichen, da sie auf anderer Grundlage beruht als letztere und die Begriffe Schokolade ohne Zucker der niederländischen und Kakaopulver der deutschen Statistik sich nicht decken; letzterer ist enger als ersterer Begriff.

Die Niederlande verstehen unter der Ausfuhr nach Preussen die Warenverschiebung über die ganze landwärtige Grenze zwischen dem deutschen Zollgebiet und den Niederlanden mit der Eisenbahn, auf Landstrassen, Flüssen, Kanälen und die Ausfuhr seewärts nach preussischen Häfen, geben ausserdem besondere Zahlen für Bremen, Hamburg, Lübeck, während die deutsche Zollgebietsstatistik im Spezialhandel die verzollten und für inländische Rechnung veredelten Waren umfasst. In der deutschen Kakaopulvereinfuhr kommen nur verzollte Mengen vor. Ausser diesen zum Verbrauch im Zollgebiet bestimmten Mengen von Kakaopulver gehen über die deutsch-niederländische Grenze noch grössere, zur Durchfuhr, namentlich nach Oesterreich-Ungarn bestimmte Mengen, wie sich aus der österreichisch-ungarischen Einfuhrstatistik im Zusammenhalt mit der deutschen Durchfuhr- und niederländischen Ausfuhrstatistik ersehen lässt; Oesterreich-Ungarn bezog in den Jahren 1898/1903 zwischen 579 dz (1902) und 1105 dz (1903) Kakao, gemahlen, Kakaomasse aus den Niederlanden, während die niederländische Ausfuhrstatistik nur geringe nach Oesterreich-Ungarn seewärts gegangene Mengen verzeichnet.

Wenn trotz dieses über Deutschland gegangenen österreichisch-ungarisch-niederländischen Kakaoverkehrs die niederländische Ausfuhr für Preussen in den Jahren 1898/1902 nur 1061, 1339, 1599, 3845, 1950 dz verzeichnet, für 1903 dagegen 7599 dz, so vermag auch ich angesichts der einwandfrei befundenen Mengen von 6415, 6988, 6990, 5962 und 5345 dz der deutschen Statistik für 1898/1902 und von 5437 dz für 1903 diese erheblichen Abweichungen nicht ganz zu erklären. Wahrscheinlich ist, was aus der deutschen Statistik nicht zu ersehen ist, vor 1903 ein grosser Teil der vom Zollgebiet bezogenen Kakaopulvermengen über Belgien eingegangen und in den Niederlanden der Ausfuhr nach Belgien zugezählt.«

Ferner schrieben wir nach dem Haag etwa wie folgt:

»Als Herausgeber der Kakaofachschrift »Gordian« bringen wir die amtlichen Nachweise über den Aussenhandel der einzelnen Länder zur Veröffentlichung, so in unserer letzten Nr. 233 die Ihres Landes für das Jahr 1903. Beim Vergleich dieser Zahlen mit den amtlichen Anschreibungen des Deutschen Reiches fiel uns besonders der grosse Unterschied zwischen den Einfuhrmengen beider Länder nach Deutschland auf, und wir konnten dafür eine Erklärung nicht finden.

Es geben Kakaopulver zur Einfuhr ins Deutsche Reich auf

	Ihre Behörde:	die deutsche Zollbehörde: (im ganzen)
1902 Hamburg:	43219 kg	
Preussen:	194970 kg	
	238189 kg	534500 kg
		(536600 kg)
1903 Hamburg:	59017 kg	
Preussen:	759937 kg	
	818954 kg	543700 kg
		(545700 kg)

Selbst wenn ein Teil des Jahresquantums bei Ihnen zur Einfuhr nach Deutschland angeschrieben ist, den die deutsche Statistik noch nicht gefasst haben sollte, so kann die bedeutende Differenz doch nicht dadurch ausgeglichen werden, da Sie uns räumlich zu nahe sind, als dass derartige Zahlenunterschiede gerechtfertigt erscheinen.

Ferner möchten wir uns erlauben, Sie auf eine sehr empfundene Lücke in Ihren Anschreibungen hinzuweisen, wenn nicht inzwischen schon — uns lag nur die Aufstellung von 1903 vor — eine Abhilfe geschaffen ist. Unter den die Kakaoindustrie angehenden Waren vermissen wir den Artikel Kakaobutter, dessen Ausfuhr nach unsern — allerdings nur annähernden Schätzungen, sich auf etwa zwei Millionen kg stellen muss, ungerechnet die ziemlich beträchtlichen Durchfuhren, und wir glauben annehmen zu können, dass Sie sich dem allgemeinen Wunsche nicht entziehen und den Artikel Kakaobutter in die statistischen Anschreibungen für die Folge als gesonderte Position aufnehmen werden; eine derartige Neuerung dürfte sicherlich im Vorteil der Kakaoindustrie Ihres Landes liegen. Wir haben Sie bereits früher einmal hierauf aufmerksam gemacht und wiederholen es heute.«

Darauf schrieb das »Bureel Statistik« wieder einen Brief, den wir hier übersetzt abdrucken:

»Hierdurch teilen wir Ihnen mit, dass in der niederländischen Statistik von 1902 400000 kg »Schokolade« nach Preussen zu wenig genannt sind. Danach steigt die Gesamtausfuhr nach Deutschland von 238189 kg auf 638189 kg.

Nach dieser Richtigstellung beträgt die Ausfuhr von »Schokolade« nach Deutschland mehr als die Einfuhr von Kakaopulver aus den Niederlanden in den deutschen Verbrauch nach der deutschen Statistik, in 1902 über 100000 kg und in 1903 sogar über 270000 kg.

Dieser Unterschied erklärt sich aus zwei Gründen. Erstens wird »Kakaopulver« in der deutschen Statistik mit dem Nettogewicht aufgenommen, während »Schokolade« in der niederländischen Statistik mit dem Bruttogewicht angeschrieben wird. Zweitens fast der niederländische Begriff »Schokolade« mehr als der deutsche Begriff »Kakaopulver«, wenn auch das deutsche »Kakaopulver« den wesentlichen Bestandteil der niederländischen »Schokolade« bildet. Diese Bezeichnung umfasst auch nicht gesüsste Kakaos und Schokoladen.

Zum Schluss teilen wir Ihnen noch mit, dass »Kakaobutter« in der niederländischen Statistik eingeschlossen ist in den Begriff »Drogen, nicht besonders aufgeführt«, doch soll dieser Artikel

Digitized by Google

in der augenblicklich aufgestellten neuen Einteilung der Waren besonders genannt werden in Zukunft.«

Der gewaltige Unterschied in den Zahlen findet demnach seine Erklärung in einem Druck- oder Rechenfehler der niederländischen Behörde.

Wann treten die neuen Zolltarife in Kraft? Hierzu wird uns geschrieben: Der neue deutsche Tarif und alle durch Handelsverträge daran bewirkten Abänderungen treten zusammen am 1. März 1906 in Kraft. Gleichzeitig werden in Geltung kommen die neuen Zolltarife und die mit Deutschland abgeschlossenen Handelsverträge in Russland, Oesterreich-Ungarn, Italien, Belgien, Rumänien, Serbien. Die nach den Zusatzverträgen dazu erforderlichen »Verständigungen« der vertragschliessenden Teile haben stattgefunden, und Deutschland hat ausserdem die sämtlichen alten Verträge auf den 1. März 1906 gekündigt für den Fall, dass die Auswechselung der Ratifikationen und sonstige Formalitäten nicht rechtzeitig erledigt werden sollten. In Oesterreich-Ungarn ist Voraussetzung des neuen Handelsvertrages und Zolltarifes natürlich ihre parlamentarische Genehmigung, die in beiden Reichshälften noch aussteht. Auch mit Serbien ist eine endgültige Abmachung über den Termin noch nicht getroffen, da auch dort der Handelsvertrag noch parlamentarischer Genehmigung bedarf. Doch hat die serbische Regierung eine ausreichende Zusicherung gegeben. Nur der deutsch-schweizerische Handelsvertrag wird teilweise schon am 1. Januar 1906 Geltung erlangen gemäss dem Artikel 5 des Vertrages. Auf die deutsche Einfuhr nach der Schweiz finden schon vom 1. Januar 1906 ab die meist höheren Zölle des neuen Tarifes mit den Aenderungen des neuen Vertrages Anwendung, während Deutschland die schweizerischen Waren bis zum 28. Februar nach seinem alten Tarife und dem alten Vertrage behandeln wird.

Zur Besprechung eingesandt:

Der deutsche Kaufmann — der deutsche Grosskaufmann: diese beiden auf Veranlassung des deutschen Verbandes für das kaufmännische Unterrichtswesen herausgegebenen Bände sollen dem kaufmännischen Nachwuchs eine Anleitung geben, um ihn in das Gebiet des Handels einzuführen, und um ihm im wirtschaftlichen Leben weiter zu helfen. Die beiden Bände sind schon von langer Hand vorbereitet. Man hat, um den Hauptzweck der Belehrung und Einführung in die Gebiete des Gross- und Kleinhandels sicher zu erreichen, den Stoff verteilt in zwei für sich abgeschlossene Bände, entsprechend den Bedürfnissen des Gross- und Kleinkaufmanns. Damit soll erreicht werden, dass der Leser nicht gezwungen ist, sich mit Ballast zu beladen, der für ihn keine Bedeutung hat, wohl aber den Stoff, dessen er besonders bedarf, getrennt von dem ihm unwichtigen, meist bekannten erhält. Nach der Inhaltsübersicht sind die beiden Bände auf breitester Grundlage aufgebaut. Die Namen der Mitarbeiter haben in der Handelswelt einen guten Klang, so dass man von den Büchern wohl erwarten darf, dass sie einerseits eine allgemeine Uebersicht, andererseits aber auch nicht mehr bringen, als was zur Belehrung wirklich nötig und nützlich ist. In den beiden vorliegenden Lieferungen ist dieser Zweck nach unserer Ansicht erreicht, nämlich in den volkswirtschaftlichen Grundlagen des Herrn Dr. van der Borght, Berlin, aus »Der deutsche Grosskaufmann«, und in der »Wirtschaftsgeographie Deutschlands« von Dr. Chr. Gruber, München, aus »Der deutsche Kaufmann«. Erfreulich ist, dass die beiden Bände in durchaus deutscher Weise für Deutsche geschrieben werden sollen. Wer sich gern näher über die Bücher unterrichten will, mag sich an den Verlag von B. G. Teubner in Leipzig wenden, da uns ein näheres Eingehen zu weitab führen würde. Jeder Band erscheint in etwa 7 Lieferungen zu je 1 Mk.

Ein ähnliches Buch, soweit der Stoff in Frage kommt, erscheint zu gleicher Zeit bei Carl Ernst Poeschel in Leipzig unter dem Titel **»Das Buch des Kaufmanns«**, herausgegeben von Herrn Dr. Georg Obst, von der Dresdner Bank. Die Anlage und stoffliche Einteilung ist eine andere, aber auch hier sind die Mitarbeiter hervorragende Grössen der Handelswelt. Die uns vorliegende 1. Lieferung (es erscheinen im ganzen 7 Lieferungen zu je 2.20 Mk.) enthält in kurzer, übersichtlicher Fassung Wirtschafts- und Handelsgeschichte, sowie die erste Hälfte der Nationalökonomie, die wir als gute Deutsche besser kurzweg Volkswirtschaftslehre genannt hätten. Ganz besondere Beachtung verdient die Einleitung, die von der Berufsbildung des Kaufmanns allgemein handelt. Es wird dem Anfänger wie allen anderen Lesern auch hier vorgehalten, immer zu beachten, dass sie deutsche Kaufleute werden und sein wollen. Glücklicherweise beginnt der deutsche Handel mehr und mehr, sich dessen bewusst zu werden, aber kleine Nachhilfen, wie sie dort zu lesen sind, können nicht schaden. Obst will in seinem Buch in knapper, lebendiger Darstellung alle Zweige des Handels und der gesamten Handelswissenschaften bringen im weitesten Sinne des Wortes, um damit den praktischen Bedürfnissen eines Nachschlagewerkes für alle Kreise des Handels zu genügen. Die in der ersten Lieferung behandelten Abschnitte erfüllen für sich die Absicht des Herausgebers, und er wie seine Mitarbeiter werden sicherlich auf eine entsprechende Durchführung des Gelingens bedacht sein. Auch hierüber wird der Verlag allen, die mehr wissen möchten, gern näheres mitteilen.

C. H. Knorr A.-G., Heilbronn. Der Vorstand ist mit dem Ergebnis für 1904 zufrieden; die Verkaufspreise werden allerdings von Jahr zu Jahr mehr gedrückt, aber dieser Ausfall wurde durch grösseren Umsatz wett gemacht. Besonders der Absatz von Makkaroni entwickelte sich gut; diese Abteilung musste erweitert werden, die neuen Anlagen werden noch in diesem Sommer in Betrieb kommen. Die Firma hatte im Berichtsjahre verschiedene grössere Lieferungen nach dem Ausland; der Geschäftsgang im laufenden Jahre wickelte sich bisher normal ab. Die neuen Handelsverträge werden nicht ohne Einfluss bleiben auf das Geschäft. Die Gesellschaft erzielte aus ihren Waren 514179 Mk., wovon für Abschreibungen 175076 Mk., für Spezialreserve 25000 Mk., für Tantième 58721 Mk. verwandt wurden. Auf das Aktienkapital von 2½ Mill. Mk. wurden 10 Prozent Dividende verteilt und der restliche Ueberschuss neu vorgetragen. Die Grundstücke stehen mit 310567 Mk. zu Buch, die Gebäude mit 1063491 Mk., die Maschinen und die elektrische Anlage mit 548109 und 145255 Mk. Waren und Vorräte beziffern sich auf 971666 Mk. und die Ausstände auf 642600 Mk. Demgegenüber betragen u. a. Anleihen und Verbindlichkeiten 804502 Mk. und Reserven 300000 Mk. Die Kommerzienräte Herren Carl Knorr und Adolf Schmidt sind aus dem Aufsichtsrat ausgeschieden.

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria« in Berlin und »Victoria« (Kamerun). Der Vorstand ist mit der Geschäftsentwickelung im Jahre 1904 zufrieden; er teilt mit, dass die Gesellschaft im letzten Jahre durchschnittlich 80 weisse Beamte und 3500 farbige Arbeiter beschäftigt hat. Mit Kakao sind 2855 ha bestanden, etwa 1900000 Bäume, von denen ungefähr 500000 Stück ertragfähig sind. Dier 1904er Ernte stellte sich auf 533250 kg in 10665 Sack und brachte ohne Abzug der Unkosten 538582.50 Mk. oder durchschnittlich 101 Mk. für 100 kg. Jeder Baum lieferte durchschnittlich etwa 1 kg getrockneter Bohnen. Die Ernte wurde mit den bekannten, auch im »Gordian« schon öfter besprochenen »Guardiolas Patent«-Trockentrommeln aufbereitet und

Digitized by Google

ergab nach Abzug der Unkosten 288 262 Mk. Handelsniederlassungen befanden sich an sechs Plätzen, in denen ein Warenumsatz von über 1 Million Mk. mit einem Gewinn von 56 649 Mk. erzielt wurde. Die Waren stammten meist aus Deutschland. An Abgaben waren 103579 Mk. zu zahlen. Das Bahnnetz wurde durch weitere 7 km vergrössert und umfasst heute 31 km im Betrieb mit 3 Lokomotiven und 85 Wagen, andere Neuanlagen sind in Vorbereitung. Auch sonst wurde viel gebaut, Wohnungen für 30 Weisse, Arbeiterhäuser für 2000 Mann, dann am Kakaohafen ein Lagerhaus aus Stein, ein Pulverschuppen und ein Bootshaus, der Hafenplatz wurde durch Kaimauer und Aufschüttungen erweitert. Diese Neuanlagen kosteten der Gesellschaft 221 889 Mk. Am 25. Juli 1904 wurde das Aktienkapital um 1½ Millionen Mk. auf 4½ Millionen Mk. erhöht und der Gewinn daraus teilweise zum Erwerb der Eisoka-, Colisamba- und Molyko-Pflanzung verwandt. Damit stellt sich das Landkonto auf 795 247 Mk., das Konto Kakaopflanzung auf 3 956 325 Mk. Die Bergwerks-Gerechtsame bei Duala wurden gegen 100 000 Mk. Aktien an die Kamerun-Bergwerks-Aktiengesellschaft abgetreten. Der Gesamtertrag stellt sich einschliesslich 135 775 Mk. Vortrag aus 1903 auf 480 804 Mk. Davon gehen 95 015 Mk. für Unkosten ab, und es bleiben an gesamtem Reingewinn 385 789 Mk. übrig. Hiervon sind 67 650 Mk. für Abschreibungen, 9018 Mk. für den Reservefonds, Tantièmen an den Aufsichtsrat und 6 Prozent Dividende an die Aktionäre verteilt worden. Neu vorgetragen für 1905 wurden 123 696 Mk.

Im laufenden Jahre sollen 200 000 Kakaobäume neu gepflanzt werden, unter Ausnutzung der dauernd günstigen Arbeiterverhältnisse. Die Kakaoernte für 1905 wird auf 800 000 kg geschätzt.

Honig und Bienenzucht. In richtiger Erkenntnis der volks- und privatwirtschaftlichen Bedeutung der Bienenzucht hat in den letzten Tagen die Generaldirektion der Badischen Staatseisenbahnen durch einen besonderen Erlass die ihr unterstehenden Beamten, besonders die Bahn- und Weichenwärter, aufgefordert, sich mehr als bisher der Bienenzucht zuzuwenden, unter dem ausdrücklichen Hinweis darauf, dass die mit der Bienenzucht verbundene geringe Mühe durch den wirtschaftlichen Nutzen reichlich aufgewogen würde. Zugleich hat sich die Generaldirektion bereit erklärt, die zur ersten Aufstellung der Stöcke erforderlichen einfachen Stände auf Kosten der Verwaltung zu stellen und solchen Beamten, die den Versuch mit der Bienenzucht machen wollen, einen Urlaub zum Besuch eines Imkerkursus zu gewähren, solange es die dienstlichen Verhältnisse gestatten. Die Dienstvorstände und namentlich die Bahnmeister sind noch besonders angewiesen worden, auch den ihnen unterstellten Beamten, die zur Bienenzucht übergehen wollen, nach Möglichkeit an die Hand zu gehen.

Paraffin-Schokolade. Gegen die Verwendung von Paraffin zu Schokoladen wendet sich mit Fug und Recht eine amerikanische Zeitung, »American Grocer«. Der Paraffinverbrauch steht drüben in voller Blüte unter Schokoladenfabrikanten, Pastetenbäckern und Zuckerwarenleuten, um damit die Erzeugnisse zu fälschen. Besonders billigere Schokoladen haben den zweifelhaften Vorzug, teilweise aus Paraffin zu bestehen. Das amerikanische Blatt führt zwei Sorten namentlich an, die »Mocushine«- und die »Marsh Mollow«-Schokolade, die ein gut Teil Paraffin enthalten. Paraffin soll, wie viele andere Fette, als Kakaobutterersatz herhalten. Es wird auf die gesundheitlichen Störungen hingewiesen, die der Genuss von Paraffin-Schokolade namentlich bei kleinen Kindern hervorrufen kann. Auch bei Pasteten sollte Paraffin nicht verwandt werden, man verwendet es — guten Appetit — hier als Ueberzug! Die amerikanische Zeitung sagt hier sehr scharf, dass Leute, die mit solchen Mitteln ihr Geschäft betreiben, als regelrechte Verbrecher verfolgt werden müssten, dass ihr Betrieb von Staats wegen geschlossen werden müsste. Als einen ganz besonderen Vorzug sieht es der amerikanische Berichterstatter an, dass beispielsweise in der australischen Zuckerwarenindustrie Paraffin eine unbekannte Zutat sei.

Ueber den Kakaokrebs auf Ceylon berichtet der Sachverständige bei der Regierung in Colombo, Herr Carruthers, folgendes:

»Die Krankheit des Kakaobaumes ist immer noch in einem gewissen Stadium vorhanden, trotzdem man ein wirksames Mittel zur Bekämpfung der Krankheit anwendet. Herr Herbert Wright, Vorsteher der Versuchsstation, hat den Pflanzern empfohlen, die sogen. Schwammkrankheit der Bäume, welche wohl den zehnten Teil der Ernte vernichtet, mit Kupfersulphat zu behandeln. Dieses Mittel erzeigt sich als wirksam, verhindert eine Wiederansteckung der Bäume und ist wohl wert, angewendet zu werden. Leider musste ich auf einer meiner Reisen, wo ich auch drei Kakaoplantagen mitbesuchte, feststellen, dass nur auf einer Vorkehrungen getroffen waren, das Uebel zu bekämpfen.

Seit meiner Anstellung habe ich, wo ich nur konnte, den Pflanzern Ermahnungen gegeben, Mittel und Vorkehrungen gegen eine Bekämpfung des Kakaokrebses zu ergreifen; aber die Zeit scheint noch nicht gekommen zu sein, wo jeder Pflanzer Tag und Nacht arbeiten wird, um den gefährlichen Feind auszurotten.«

Die Wahrnehmung, dass die Pflanzer nicht genügend gegen die Kakaoschädlinge vorgehen, ist auch schon in anderen Kakaogebieten gemacht worden. Sehr oft ist Mangel an Verständnis und ungenügende Vorbildung für den Beruf als Kakaopflanzer der Grund.

Aus der **Schweiz:** In letzter Zeit sind die **Chamer Milchaktien** beträchtlich im Kurse gefallen; darüber wird jetzt allerlei geschrieben. Wie wir hören, kommt der Rückgang für viele Leute nicht unerwartet, wenn man auch nicht mit einer solchen Schnelligkeit gerechnet hatte. Vor wenigen Monaten wurde das Stück, auf 400 Frs. lautend, noch mit 2200 bis 2300 Frs. gehandelt, und am 19. Juli, als wir genauere Kunde darüber aus der Schweiz erhielten, standen die Milchaktien von Cham auf 1660 bis 1680 Frs. das Stück. Hält man daneben die Dividenden des Betriebsjahres 1903/04 von 16¼ Proz., so ergeben sich als tatsächliche Verzinsung knapp 4 bis 4½ Proz. Durch den Kursfall sind vor allem kleinere Leute in Zürich und in der Zentralschweiz getroffen. Man glaubt, auch jetzt dem Kurse nicht trauen zu dürfen und erwartet, etwa bei 1600 Frs. einen stehenden und empfehlenswerten Stand sehen zu können. Allgemein wird diesem Rückgang ein durchaus spekulatives Gepräge zugeschrieben; man rät zur Vorsicht in Verkäufen und Ankäufen Chamer Aktien, je nach der Brille, durch die der betreffende Berichterstatter sieht. — Aus dem Bernerland sind im ersten Viertel 1905 nach den **Vereinigten Staaten** Schokoladen im Werte von 509 869 Frs. **zur Ausfuhr** gelangt gegen nur 122 049 Frs. im Vorjahr. Aus dem Genfer Bezirk bewertete sich die Ausfuhr nach drüben auf 933 944 Frs. gegen 427 612 Frs. im ersten Viertel 1904. Im ganzen stellte sich der Wert der Schokoladenausfuhr um 145 Proz. höher fürs erste Vierteljahr als 1904. Den Amerikanern wird diese Zunahme schon recht unangenehm, wie Berichte von drüben beweisen. — In unserm Aufsatz über die Schweiz im Jahre 1904, Heft 245, äusserten wir den Wunsch, in den **schweizerischen Zollanschreibungen** möchte eine reinliche Scheidung von Kakaobohnen und Kakaoschalen durchgeführt werden. Aus der

Digitized by Google

Schweiz wird uns hierzu geschrieben, dass im neuen Zolltarif besondere Anschreibungen nicht nur für Kakaobohnen und Kakaoschalen, sondern auch für Kakaobutter vorgesehen sind. Ausserdem werden Kakaomasse und Schokoladenteig für sich und ebenso, wie bisher, Schokolade für sich angeschrieben. Dass der neue Tarif mit dem 1. Januar 1906 in Kraft tritt, wird allgemein erwartet. — Die **Chamer Anglo-Swiss Condensed Milk Co.** gibt bekannt, dass Koupon 52 am 1. August mit 60 frs eingelöst wird laut Beschluss der Generalversammlung vom 15. April d. J. Der Umtausch der alten Aktien gegen solche der vereinigton Gesellschaften kann erst später erfolgen und wird noch angezeigt werden.

Aus **England:** Kürzlich gab die Firma **James Keiller & Son Ltd.** in Dundee ihren sämtlichen Angestellten ein Fest, an dem sich 400 Personen beteiligten. Mit einer Musikkapelle rückte die Schar aus, frühstückte tüchtig und vergnügte sich mit allerhand Sport. Zwischen zwei und drei Uhr nachmittags gab es ein Festessen, bei dem mehrere Reden auf die Spenderin und andere Grössen in der Firma gehalten wurden. — **Caillers** Milchschokolade findet in England in den höchsten Kreisen Anklang. Wie aus einer Anzeige ersichtlich ist, zählt auch die englische Königin zu ihren Abnehmern. — Auf einer Versammlung der Commercial Traveller's Association in Southport stritten sich die Leute, ob die **Zuckerfrage** für England **politisch oder kommerziell** sei. Nachdem die Versammlung sich für das letztere entschieden hatte, wurde folgender Antrag an die Regierung mit nur geringem Einspruch genehmigt: »Die Regierung möge die Abgabe für Zucker 1906 aufheben und ihre Mitgliedschaft an der Brüsseler Konvention nicht wieder erneuern«. Was mag die Regierung oder besser Chamberlain dazu sagen? — Englische Fachblätter wundern sich, dass in **deutschen** Zeitungen so viele **Neueinrichtungen** oder **Erweiterungen** von Schokoladenfabriken gemeldet werden, deren Zweck sein soll, Milchschokoladen nach England zu liefern. Auch Holland folge dem schweizerischen Beispiel und nähme jetzt die Herstellung von Milchschokoladen auf. Dabei zerdrückt der englische Berichterstatter eine Träne, indem er daran denkt, dass eigentlich die heimische Industrie dazu berufen wäre, der wachsenden Nachfrage von Milchschokoladen zu genügen. — Nach der **Kapkolonie** wurden Jams und Zuckerwaren im Werte von 206000 £ im letzten Jahre verladen; daran beteiligte sich Grossbritannien mit 168000 £. — Die Firma **Barratt & Co.** hat für kürzlich einen Wettbewerb veranstaltet und Preise ausgesetzt für gut ausgestattete Schaufenster. Für am besten wurden die Schaufenster von E. & C. Perrett erklärt und im Bilde wiedergegeben. Wir sehen da neben den Marken von Cadbury und Frey die Namen Peter und Cailler gleich häufig vertreten. — **Nestlé** tut alles mögliche, um seine Milchschokoladen in weiteren Kreisen einzuführen. Jetzt wird jeder Packung ein kleines Bild beigelegt; darauf sind Londoner und andere englische Ansichten, ferner japanische und russische Helden, dann auch Sachen aus der Naturgeschichte usw., im ganzen sieben Reihen mit je 6—24 Bildern. — Unser englischer Gewährsmann will wissen, dass der **Genuss von Schokoladen** in den **Vereinigten Staaten** heute eine **Modekrankheit** geworden ist. Die Leute essen sich voll bis zum Uebermass, und dass ein Amerikaner 400 lbs Schokolade in einem Sommer aufspeist, soll keine Seltenheit sein. Hier liegt vielleicht auch ein Grund mit zu dem gewaltigen Anwachsen des Verbrauchs von Rohkakao und der Einfuhr Schweizer Schokoladen drüben. — In sechs Monaten 1905 bewertete sich die englische **Ausfuhr** von **Zuckerwaren,** eingemachten Früchten und Marmeladen auf 369588 £ gegen 329276 und 351146 £ in den beiden Vorjahren. Die Zuckerhausse scheint dem nach diesem Industriezweig in der Ausfuhr nicht geschadet zu haben. — In Cardiff errichtet **William Franks** eine grosse, mit allen Errungenschaften der Neuzeit ausgestattete Fabrik für 80—100000 Mk.; das Gebäude soll zur Herstellung von Zuckerwaren dienen. Die Zuckeraussichten müssen doch so ermutigend sein, dass man Neubauten errichtet.

Aus Amerika. Verfälschungen und **falsche Warenzeichen.** Das Ackerbau-Bewilligungsgesetz für das mit dem 30. Juni 1906 endende Finanzjahr vom 3. März 1905 enthält über die Verfälschung von Nahrungsmitteln, Drogen und Getränken sowie über die Anbringung falscher Bezettelungen und falscher Brandzeichen an diesen u. a. folgende Vorschriften usw.:

Es soll der Ackerbausekretär befugt sein, Nahrungsmittel, Drogen, Getränke, Würzen sowie Bestandteile dieser Artikel, wenn es ihm rätlich erscheint, auf Verfälschung sowie auf falsche Bezettelungen oder falsche Brandmarken untersuchen zu lassen und die Ergebnisse in den Veröffentlichungen des Departements bekannt zu machen; und wenn er Grund zu der Annahme hat, dass derartige Artikel aus dem Auslande eingeführt werden, die für die Gesundheit der Bevölkerung der Vereinigten Staaten schädlich sind oder die entweder bezüglich ihres Inhalts oder bezüglich des Ortes ihrer Herstellung oder Gewinnung mit falscher Bezettelung oder falscher Brandmarke versehen sind, so soll er den Schatzamtssekretär ersuchen, aus den Originalverpackungen dieser Artikel Proben zur Besichtigung und Untersuchung zu beschaffen; ferner wird der Schatzamtssekretär hierdurch ermächtigt, solche Originalverpackungen öffnen und dem Ackerbausekretär zu dem genannten Zwecke Proben übermitteln zu lassen, indem er den Eigentümer oder Konsignatar der Waren benachrichtigt, der der Oeffnung beiwohnen kann und das Recht der Beweisführung hat; der Schatzamtssekretär soll die Aushändigung von Gütern an den Konsignatar verweigern, von denen der Ackerbausekretär ihm berichtet, dass sie geprüft, chemisch untersucht und für gesundheitsschädlich oder entweder betreffs ihres Inhalts oder betreffs des Ortes ihrer Herstellung oder Gewinnung mit falscher Bezettelung oder falscher Brandmarke versehen befunden oder deren Einfuhr oder Verkauf in dem Herstellungs- oder Ausfuhrlande verboten oder deren Verkauf daselbst beschränkt ist. —

In Montreal hat die **Walter M. Lowney Co. Ltd.** eine neue grosse Fabrik bauen lassen von einer Firma aus Boston. Das Gebäude misst 100 × 55 Fuss im Geviert und ist sechs Stockwerke hoch; es soll zur Herstellung von Schokoladen und Zuckerwaren dienen. Die ganze Anlage, wozu auch ein Maschinenhaus und ein Kohlenlager für 80 Tons gehört, soll im ganzen 100000 Dollar kosten. — Die Firma **Runkel Bros.** hat sich mit 500000 Dollar Kapital als Aktiengesellschaft einschreiben lassen. In der Leitung des Unternehmens werden Aenderungen nicht eintreten. — In den Vereinigten Staaten sind die Fabrikanten sehr **böse auf die schweizerischen Milchschokoladen** und erwarten, dass die neuen Zollsätze, die zur Zeit in Vorbereitung sind, einen besseren Schutz gegen die fremde Einfuhr bilden werden. Man spricht es offen aus, dass die neuen Zölle die schweizerischen Marken aus dem Lande treiben müssen. In wortgetreuer Uebersetzung heisst es: »Es gibt kaum einen Laden, in dem nicht eine oder zwei schweizerische Marken zu kaufen sind, die heimischen Schokoladen werden vollkommen nebensächlich behandelt, was unsere Fabrikanten natürlich sehr merken. Ein kürzlich veröffentlichter Konsulatsbericht spricht schon von einem schweizerischen Angriff auf den amerikanischen Markt, um ihn ganz und gar für die Milchschokoladen zu

Digitized by Google

gewinnen. 1903 war die schweizerische Schokoladenausfuhr zehnmal grösser als zehn Jahre früher (stimmt nicht ganz, denn 1893 waren es 757 600 kg und 1903 5 924 300. kg D. R.), sie stellte sich auf 13 Millionen lbs, im Werte von 4½ Millionen Dollar, wovon die Hälfte nach England ging. Die Vereinigten Staaten kauften von der Schweiz für 293 000 Dollar. Um zu beweisen, wie wenig der amerikanische Markt dem Ansturm der schweizerischen Schokoladen stand hielt, ist daraus zu ersehen, dass drei Jahre vordem, 1900, nur für 24 000 Dollar nach den Staaten gingen. Für 1904 sollen es gar 350 000 Dollar im Wert sein (es waren 822 400 kg. D. R.). Diese gewaltige Steigerung muss den amerikanischen Fabrikanten unangenehm auffallen (sie selbst sind doch auch hübsch gewachsen nach den Gesamtzahlen. D. R.), sodass sie nur wünschen können, dass der heimische Markt baldigst durch Zuschlagzölle »kontrolliert« wird.« Drüben sind die Fabrikanten den Schweizern also durchaus nicht gewogen: und was daraus für die neuen Zollsätze entspringt, muss abgewartet werden. Von der 1904er Einfuhr sind nach unserem Gewährsmann für etwa 5000 Dollar nach Boston gegangen und dort verbraucht. Ein amerikanischer Fabrikant soll sich dahin geäussert haben, dass bezüglich der Güte der schweizerischen und anderen Schokoladen diese in den billigeren Sorten den heimischen Erzeugnissen überlegen seien, während sie in den höheren Preislagen mit den eigenen Sorten nicht in Wettbewerb treten könnten. Diese, nebenbei sehr amerikanische Ansicht erstreckte sich nicht auf die Milchschokoladen, in denen der Herr zugab, dass die schweizerische Herstellungsweise ausgezeichnet sei. Zum Schluss wird dann noch bemerkt, dass die Ladeninhaber die schweizerischen Waren nicht öffentlich anzeigen, aber alle ohne Ausnahme halten sie eine oder mehrere Sorten für ihre Stammkunden immer bereit. —

Die Lage des Kakaomarktes in Guayaquil (Ecuador) in den Monaten Januar, Februar und März 1905. Die erste Hälfte Januar zeigte anfangs keine Aenderung und der Markt verkehrte in ruhiger Stimmung. Die Ankünfte blieben sehr gering und infolgedessen stiegen die Preise täglich. Inzwischen setzte auch die Regenperiode ein und zwar mit leichten Regengüssen, welche für die Entwickelung der Frucht besonders günstig sind. Die Ankünfte betrugen:

Arriba 1125195 lbs geg. 1454700 lbs im Jahre 1904
Balao 191355 » » 255000 » » » »
Machala 87953 » » 98300 » » » »

und der Preis betrug 21 Sucres für Arriba, 19,75 Sucres für Balao und 19,50 Sucres für Machala.

Auch während der zweiten Hälfte des Januar blieb das Bild unverändert, obgleich die Ankünfte um ein geringes zunahmen, stiegen doch die Preise stetig und man zahlte am Ende des Monats für Arriba 23,50 Sucres, für Balao 22 Sucres und für Machala 21,50 Sucres. Es wurden an den Markt gebracht:

Arriba 1225135 lbs geg. 1293200 lbs im Jahre 1904
Balao 153401 » » 260000 » » » »
Machala 74481 » » 78900 » » » »

Der Februar begann nicht sehr vielversprechend. Die Ankünfte waren nur gering und die Preise gingen noch etwas in die Höhe. Man bezahlte für guten Arribakakao bis zu 23,80 Sucres. Leider regnete es während des ganzen Monats so unaufhörlich, dass mancher Kakao auf den Haciendas nicht ordentlich getrocknet werden konnte und infolgedessen schwarz wurde. Die Ankünfte betrugen in der ersten Hälfte des Monats:

Arriba 1013047 lbs gegen 1916330 lbs im Vorjahre
Balao 152235 » » 165781 » » »
Machala 43656 » » 65388 » » »

Die zweite Hälfte des Monats zeigte ein unverändertes Bild, da infolge der unaufhörlichen Regengüsse und des Fehlens von Sonnenschein viel schwarzer Kakao hereinkam. Für guten roten Kakao bezahlte man 23,50 Sucres und auch mehr, während für den dunklen, je nach dem Aussehen, nur 20 bis 22 Sucres gezahlt wurden.

Die während der zweiten Hälfte an den Markt gebrachte. Quantität betrug:

Arriba 1606115 lbs gegen 1814101 lbs in der gleichen
Balao 81434 » » 93314 » Periode d. Vorj.
Machala 17603 » » 33468 » »

Anfangs März hörten die Regen auf, und trotzdem die unaufhörlichen Regengüsse im Februar schon einen bedeutenden Schaden angerichtet hatten, indem eine Menge Früchte an den Bäumen wegen Ueberfluss an Feuchtigkeit und Mangel an Sonnenwärme verfault waren, hoffte man doch noch, falls jetzt sonniges Wetter mit Regen abwechseln würde, auf eine gute Durchschnittsernte des ganzen Jahres. Die Ankünfte hatten inzwischen zugenommen und die Qualität fiel teilweise recht gut aus. Obgleich von Europa die Orders nur spärlich einliefen und man dort die hohen Preise Guayaquils anscheinend nicht bezahlen wollte, fanden die ankommenden guten Partien sofort zu hohen Preisen Käufer. Es wurden 24 Sucres und mehr für Arribakakao bezahlt. Die Ankünfte der ersten Häflte des Monats betrugen:

Arriba 2684615 lbs gegen 2549423 lbs in der gleichen Periode d. Vorj.
Balao 174042 » » 86163 » »
Machala 34824 » » 73090 » »

Im Laufe der zweiten Hälfte des Monats fingen nun, nachdem es seit Ende Februar gar nicht mehr geregnet hatte, die Klagen über das Gegenteil an, d. h. über zu grosse Trockenheit, und es muss konstatiert werden, dass solche allerdings berechtigt erscheinen, da die Flüsse in der letzten Woche so ausgetrocknet waren wie im Hochsommer, d. h. im August.

Falls diese Trockenheit noch länger anhalten sollte, so ist eine sehr schlechte Nachernte für Arribakakao und eine teilweise Vernichtung der Balao- und Machala- und Naranjalernte sicher.

In der zweiten Hälfte März nahmen übrigens die Ankünfte bedeutend zu und auch die Preise gingen etwas mehr in die Höhe, so dass man bis zu 25 Sucres bezahlte, trotzdem die meisten Exporteure ihre Lagerhäuser angefüllt haben mit Kakao, dessen schlanke Realisation ihnen schwer fällt, da man sich noch immer weigert, den hohen Guayaquiler Preisen zu folgen. Die Ankünfte betrugen:

Arriba 2876188 lbs geg. 3939347 lbs im Jahre 1904
Balao 177279 » » 171428 » » » »
Machala 52335 » » 37321 » » » »

Das Gesamterntеprodukt stellte sich am 31. März auf 11 770 893 lbs gegen 14 385 254 lbs in der gleichen Periode des Vorjahres.

(Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil.)

Wie England seinen Cadbury, Deutschland seinen Stollwerck, Amerika seinen Baker, Holland seinen Van Houten, so hat **Frankreich** seinen **Menier** und dieser Menier nennt an der Riviera, im schönen Cannes, ein wunderbares Schloss sein eigen, die Villa Menier. Hier hat der Sohn des Welthaus-Gründers, Herr Albert Menier, seinen Sitz gehabt, doch nur kurze Zeit, denn er starb nach kurzer zweijähriger Ehe, und seine Witwe wurde bald die Gattin eines österreichischen Aristokraten. Dieser Bund ist inzwischen wieder gelöst, und die junge Madame Menier thront seitdem wieder in der Villa Menier und ist in der ganzen Umgegend als Wohltäterin bekannt. Ihr Schloss und andere daneben sind eines Königs würdig genannt, da es aber kein Land für diese Könige geben würde, so hilft man sich damit, dass man Besitzer und Besitzerinnen dieser wunderbaren Paläste Könige und Königinnen von Cannes heisst.

Digitized by Google

Statistisches: Die im Jahre 1904 ins deutsche Zollgebiet beförderten Kakaobohnen, 27 101 400 kg, stellen einen Wert von 32½ Millionen Mark dar; 1903 bewertete sich die Rohkakaoeinfuhr von 21 634 400 kg nur auf 26 Millionen Mark. Auf den Kopf sind 1904 440 gr Rohkakao verarbeitet gegen 350 gr in 1903, 100 gr in 1885 und nur 10 gr 1836. Das Reich zog aus dem Einfuhrzoll für Rohkakao 9 185 000 Mk., 1903 nur 7 426 000 Mk., und 1897 waren es 5 142 000 Mk. Die Steuer- und Zolleinnahmen für Zucker haben betragen:

1903/04 129 706 800 Mk. (2.— Mk. auf den Kopf),
1902/03 117 593 300 » (2.18 » » » »).

Dabei stellte sich der Zuckerverbrauch für den Kopf auf 17,2 kg im Jahre 1903/04,
12,5 » » » 1902/03,
11,6 » » » 1901/02.

Recht vielsagend sind die Zuckerdurchschnittspreise; sie betrugen laut Magdeburger Anschreibungen

für:	Rohzucker % kg	Raffinade % kg
1904:	19.90 Mk.	39.80 Mk.
1903:	18.— »	53.30 »
1902:	15.30 »	56.50 »
1901:	19.10 »	57.90 »
1900:	22.20 »	53.20 »
1895:	19.90 »	45.— »

Ob das laufende Jahr in Zucker den Durchschnitt von 1904 erreicht, wenngleich nach vier Monaten, Anfang Mai, die Hausse verschwand, bleibt abzuwarten.

Aus der vor einiger Zeit dem Reichstag eingereichten Denkschrift über die **Entwickelung unserer Kolonien** in Afrika und in der Südsee drucken wir ab, was über die **europäischen Pflanzungsunternehmungen** gesagt ist. Die Berichtszeit läuft vom 1. April 1903 bis zum 31. März 1904.

Es heisst dort: »Was die europäischen Pflanzungsunternehmungen anlangt, so ist zunächst festzustellen, dass in den wichtigsten der in Betracht kommenden Gebiete die Arbeiterverhältnisse, von deren günstiger Gestaltung der Erfolg in hohem Masse abhängig ist, im Berichtsjahre im grossen Ganzen befriedigende waren. Die Kolonialverwaltung hat sich nicht darin geirrt, dass die Schaffung von Garantien für eine humane Behandlung der Arbeiter schliesslich auch den europäischen Pflanzungsunternehmungen selbst zu gute kommen muss. Der Versuch mit der Einfuhr chinesischer Arbeiter in Samoa scheint sich nach der Ueberwindung der unvermeidlichen Anfangsschwierigkeiten zu bewähren. Die Kaffeeernte der Pflanzungen in Usambara (Ostafrika) hatte im Berichtsjahr unter ungünstigen Witterungsverhältnissen zu leiden, so dass trotz des Zuwachses an tragfähigen Bäumen der Ertrag geringer war als im Vorjahre; infolge der günstigeren Preise hat jedoch die geringere Menge einen grösseren Ausfuhrwert als im Vorjahre ergeben. Ganz beträchtliche Fortschritte haben in Ostafrika die Kulturen der Sisal-Agave, vor allem in dem durch die Usambarabahn erschlossenen Gelände, gemacht. Die Kakaoplantagen in Kamerun erzielten, trotz des Auftretens von Schädlingen, eine erheblich gesteigerte Ernte, und die bis jetzt vorliegenden Nachrichten lassen für das neue Jahr abermals eine beträchtliche Zunahme erwarten. Im Bismarck-Archipel sind die Pflanzungen (hauptsächlich Kokospalmen) erheblich ausgedehnt worden; schon im Berichtsjahre hat die Zunahme des Kopra-Ertrages der europäischen Plantagen den Ausfall mehr als ausgeglichen, der im Koprahandel mit den Eingeborenen durch eine Anzahl von Ruhestörungen verursacht worden ist. Die Kakaopflanzungen auf Samoa sind noch zu jung, um einen nennenswerten Ertrag für den Export zu liefern. Die Erträgnisse haben auch im Berichtsjahre noch fast ausschliesslich als Saatgut Verwendung gefunden.«

Ueber Kamerun und seine Ernten haben wir erst kürzlich berichtet in dem Aufsatz »Welternte und Weltverbrauch von Kakao in den Jahren 1894/1903« und können heute melden, dass 1904 aus Kamerun Kakao im Werte von 928 000 Mark ausgeführt wurde oder für 236 000 Mark mehr als 1903. Die Denkschrift sagt darüber: »Zu den bisher angebauten oder ausgeführten Landeserzeugnissen: Palmkerne, Palmöl, Kautschuk, Kakao und Elfenbein kommt in allmählich steigenden Mengen die Kolanuss; Kaffee und Tabak sind ganz ausgeschieden. Die Regierung lässt es sich angelegen sein, den Raubbau mit Kautschuk zu bekämpfen und begrüsst es, dass die Gesellschaft Südkamerun in ihrem Konzessionsgebiete schon seit längerer Zeit und mit Erfolg die Kautschukgewinnung durch sorgsames Anzapfen der Bäume betreibt. Die Arbeiterverhältnisse sind für die Pflanzungen befriedigend; aus dem Süden kommen jetzt weniger Leute, weil sie für den dortigen steigenden Handelsverkehr als Träger benötigt werden. Die Heranbildung von eingebornen Handwerkern macht wesentliche Fortschritte, auch in der Küstenfahrt kann man allmählich auf fremde Eingeborne verzichten. Die Pflanzungen dehnen sich immer mehr aus, und die Kakaoernte war im allgemeinen gut. 1904 waren im Bezirk Victoria 5000 ha mit Kakao bestanden; davon waren schon nahezu 2000 ha ertragsfähig. Die Zahl der Bäume betrug 2,8 Millionen und wird gegenwärtig 3¼ Millionen erreichen. Die Mehrzahl kommt auf die Pflanzungen der Gesellschaft Victoria und ihrer Gruppe, die auch schon 24 km Betriebsbahnen angelegt hat. Mit dem sehr ergiebigen Kautschukbaum Kickxia elastica sind 231 ha bestanden; die Zahl der Bäume beträgt 285 000 gegen 218 000 im Vorjahre. Auch im Süden wird der Pflanzungsbetrieb allmählich namhaft und bringt die Zahl der Kakaobäume für das ganze Schutzgebiet jetzt auf wahrscheinlich 3½ Millionen, die der Kickxiabäume auf vielleicht 400 000. Der amtliche Versuchsgarten in Victoria arbeitet gedeihlich weiter. In den ersten neun Monaten 1904 wurden 652 857 kg Kakao aus Kamerun verschifft. Davon ging das weitaus meiste mit 600 515 kg nach Deutschland, während für England 39 392 kg und für Frankreich 12 950 kg abgeladen wurden. Die Sennerei der Regierung in Buëa am Abhang des grossen Kamerunberges hatte 110 Stück Grossvieh und eine Anzahl Schweine, Schafe und Ziegen.«

Von Samoa können wir heute einige Zahlen geben, die seinen Kakaobau erst in der Entwickelung zeigen. Aus Samoa wurde Kakao ausgeführt

1903: 4614 kg
1902: 9595 »
1901: 7274 »
1900: 1552 »

und die Denkschrift sagt darüber: »Die weissen Pflanzer haben bis jetzt rund 1050 Hektar mit Kakao bepflanzt, davon sind 75 Hektar tragfähig. Dem Kakaobau widmen sich drei grosse Gesellschaften und viele mittlere und kleinere Pflanzer. Auch die Eingeborenen wenden sich langsam dem Kakaobau zu. Im April trafen 285 chinesische Arbeiter ein, die unter die Arbeitgeber verteilt wurden. Der Versuch kann als erfolgreich bezeichnet werden. Den Chinesen ist der Handel verboten.«

Auch vom Kakaobau in Deutsch-Neu-Guinea berichtet die Abhandlung: »Eine Kakao-Versuchspflanzung in Massawa (Baining-Gebirge) hat bei einem Verkaufspreis von 82 Pfg. für das Pfund ein ausserordentlich günstiges Ergebnis.«

Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Bibundi«. Nach dem vorliegenden 8. Jahresbericht für 1904 haben sich die Verhältnisse der Gesellschaft wesentlich gehoben. Der aus 1903 mit herüber-

Digitized by Google

genommene Verlust von 117731 Mk. wurde auf 61647 Mk. verringert. Das war möglich durch die Erträge vom Kakaobau-Betriebskonto mit 54288 Mk. und der Handelsabteilung mit 1796 Mk. Dieser zweite Posten ist deshalb nicht höher, weil die Arbeiter ihre Bedürfnisse nicht aus den Faktoreien der Gesellschaft deckten. Am 31. Dezember 1904 waren auf den vier Pflanzungen 15 weisse Beamte und 910 schwarze Arbeiter beschäftigt. Die 1904er Kakaoernte umfasste 6123 Sack, oder 2193 Sack mehr als 1903; jeder Sack zu 50 kg = 306150 kg, wofür durchschnittlich etwa 50 Mk. für 50 kg erzielt wurden. Neuanpflanzungen wurden 1904 nicht vorgenommen, da es zur Pflanzzeit an Arbeitern fehlte, nur einige Nachpflanzungen wurden vorgenommen. Die Aufbereitung der Ernte geschah in Trockenhäusern mit verschiebbaren Trockenwagen. Ein neuer Vakuum-Trockenapparat wurde ebenfalls aufgestellt, doch sind die Versuche damit noch nicht abgeschlossen. Gewinn wurde auf das Aktienkapital von 2100000 Mk. nicht verteilt, unter den Vermögensstücken der Gesellschaft ist das Gelände mit 227270 Mk., das Kakaopflanzungskonto mit 1649885 Mk. genannt. Das Produktenlager wurde auf 95575 Mk. bewertet. Leiter der Pflanzungen drüben ist Herr J. Weiler in Bibundi.

Petzold & Aulhorn Aktiengesellschaft, Dresden. Aus dem Jahresbericht für 1904 ist ersichtlich, dass die Gesellschaft einen wesentlich höheren Umsatz als früher erzielt hat. Die Fabrik ist stets voll beschäftigt gewesen, und am Jahresschluss konnten noch so viele Aufträge mit ins neue Geschäftsjahr hinübergenommen werden, dass die Schokoladenabteilung vergrössert werden musste, um den Ansprüchen zu genügen. Besonders der Umsatz der besseren Waren steigt sehr, trotzdem ausländische, besonders schweizerische, Erzeugnisse ebenfalls in steigenden Mengen abgesetzt werden. Die Gesellschaft erzielte auf ihre Erzeugnisse neben 28635 Mk. für Mieterträge im ganzen 839018 Mk. Für Handlungsunkosten wurden 332964 Mk. ausgegeben, für Frachten und Zölle 286008 Mk. Die Unkosten stellen sich im ganzen auf 724798 Mk. Von den verbleibenden 142855 Mk. Gesamt-Reingewinn wurden 56783 Mk. (davon für Inventar 14000 Mk. ausserordentlich) zu Abschreibungen verwandt. Aus dem Rest erhielt der Dispositionsfonds 20000 Mk. (damit im ganzen 35000 Mk.), der Reservefonds 5000 Mk. (damit im ganzen 26000 Mk.) zugewiesen. Auf das Aktienkapital von 1500000 Mk. werden nur 4 Prozent Dividende verteilt, weil der Vorstand 14000 Mk. auf Inventar ausserordentlich abzuschreiben und 20000 Mk. dem Dispositionsfonds zu überweisen für nötig hielt. Es sind das Fabrikgebäude mit 1340000 Mk., das Fabrikareal mit 270023 Mk. und das Grundstückskonto mit 186840 Mk. eingestellt. Die Immobilien stellen 675955 Mk., die Maschinen 214000 Mk. vor. Ausserdem besitzt die Gesellschaft noch Effekten für 36600 Mk. und Anteile an verkauften Baustellen im Betrage von 150750 Mk. Das Warenkonto ist mit 427029 Mk. aufgeführt. Die ausstehenden Forderungen belaufen sich auf 1255384 Mk. Demgegenüber ruhen auf Fabrik und Grundstücken 2127125 Mk. Hypotheken. Die laufenden Verbindlichkeiten betragen 852441 Mk. Neu vorgetragen werden 1072 Mk.

Handelsregister.

Würzburg. Dampfmühle und Confiseriewarenfabrik Wildhagen & Co. Kommanditgesellschaft auf Aktien in Liquidation in Kitzingen. Das gesamte Gesellschaftsvermögen der Kommanditgesellschaft auf Aktien ist an die offene Handelsgesellschaft A. Wildhagen & Co. in Kitzingen veräussert worden.

A. Wildhagen & Co. in Kitzingen. Unter vorstehender Firma betreiben die Fabrikanten August und Hermann Wildhagen in Kitzingen mit dem Sitze daselbst seit 26. Juni 1905 in offener Handelsgesellschaft eine Konfiseriewarenfabrik und Mühlenbetrieb. 13. 7. 05.

Hannover. Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen: Dem Hermann Hertzer in Hannover ist Prokura erteilt. 15. 7. 05.

Hamburg. Zentral-Einkaufsgesellschaft deutscher Kolonialwarenhändler mit beschränkter Haftung. Der bisherige Geschäftsführer H. Pabst ist abberufen. Zum Geschäftsführer ist der bisherige Prokurist Gustav Adolph Hermann Siegert bestellt worden. Prokura ist erteilt an Paul Georg Emil Franck. 14. 7. 05.

Viersen Kaiser's Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Viersen: Der Kaufmann Peter Kaiser hat auf Grund freundschaftlicher Vereinbarung sein Amt als Geschäftsführer der Gesellschaft am 12. Juli 1905 niedergelegt. 19. 7. 05.

Berlin. Niederlage der Biscuits- & Cakes-Fabrik Gebr. Thiele Willh Schenk, Berlin. Die Firma lautet jetzt: Niederlage der Biscuits- & Cakes-Fabrik Gebr. Thiele Albert Milster. Inhaber jetzt: Albert Milster, Kaufmann, Charlottenburg. 20. 7. 05.

›Alla‹, Alleinige-Patent Alla-Fabrik-Actiengesellschaft. Die Firma ist geändert in: Gustave Duclaud Nachfolger Actiengesellschaft. Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb der von der Firma Gustave Duclaud Nachfolger erworbenen Schokoladen-, Konfitüren- und Zuckerwarenfabrik, die Verwertung von Patenten und Erfindungen, insbesondere solcher, welche sich auf die Herstellung von Schokoladen, Kakao, Mehl und Zuckerpräparaten beziehen. (Beschluss der Generalversammlung vom 29. Juni 1905.) 22. 7. 05.

Berlin. F. W. G. Schreiber, Berlin: Inhaber: Hermann Neetzel, Zuckerwarenfabrikant, Reinickendorf. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch den Zuckerwarenfabrikanten Hermann Neetzel ausgeschlossen. Die Firma lautet jetzt: F. W. G. Schreiber Inh. Hermann Neetzel.

Zwickau, Sachsen. Kakao-Haus Franz Winkler: Inhaber Kaufmann Franz Albert Winkler. Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Kakao, Schokoladen, Zucker-, Japan- und China-Waren im grossen und kleinen. 24. 7. 05.

Genossenschaftsregister.

Hamburg. ›Fortschritt‹, Produktivgenossenschaft für Conditorei- und Zuckerwaren, Eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht. An Stelle des ausgeschiedenen A. Pfanstiel ist Gustav Eggert Wippermann zu Hamburg zum Mitgliede des Vorstandes bestellt worden. 12. 7. 05.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

2a. 255563. Zange zum Backen von Waffeln o. dgl. mit in der Backplatte eingelassenen Hohlstäbchen, die nach der Backseite zu durchlöchert sind. Göhring & Hebenstreit, Dresden. 10. 5. 05. G. 13988.

2a. 255564. Zange zum Backen von Waffeln u. dgl. mit konischen Löchern in der Backplatte. Göhring & Hebenstreit, Dresden, 10. 5. 05. G. 13989.

Patente.

Anmeldungen.

53d. K. 27985. Verfahren zur Herstellung von Getreidekaffee und Getreidemalzkaffee. Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken, G. m. b. H., München u. Uerdingen a. Rh. 5. 9. 04.

Musterregister.

Eintragungen.

Leipzig. Nr. 7566. Firma Riquet & Co. in Gautzsch, ein Paket mit einer Teedose mit quergerillter Seitenwandung und konzentrisch angeordneten Rillen auf der Ober- und Unterwandung in Form einer

Digitized by Google

Ballonlaterne und eine Teedose mit quergerillter Seitenwandung in Form eines Zylinderlampions, versiegelt, Fabriknummern 1020 und 1021, plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 14. Juni 1905.

Konkurse.
(Eröffnung — Prüfungstermin.)

Itzehoe. Bäckermeister Johann Georg Keck (11. 7. 05 — 18. 9. 05.) — **Cöln a. R.** Konditor Bernhard Kleist (14. 7. 05 — 21. 9. 05.) — **Allstedt, Grossh. Sa.** Bäckermeister Bruno Karl Uthgenannt (14. 7. 05 — 15. 8. 05.)

Bozen (Tirol). Die Firma Erste Südtiroler Feigenkaffee-, Kanditen- und Schokoladefabrik Viktor Perugini ist infolge Ableben des Inhabers erloschen. (K.)

Wernigerode. Dem Kaufmann Fritz Bauermeister wurde für die Firma Harzer Kakao- und Schokoladen-Fabrik Ludwig Bauermeister Prokura erteilt. (K.)

Leipzig. Alfred E. Bayer eröffnet Dresdnerstrasse ein Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

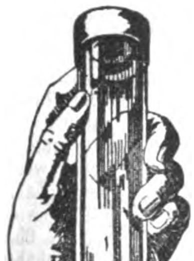
Basel. Familie Boerlin-Kaiser, hat das Schokolade- und Teegeschäft, Gerbergasse 74, von M. Link. käuflich übernommen. (K.)

Worms. Ludwig Schneider hat die Hofkonditorei, verbunden mit Café, von Frau J. P. Betz Witwe käuflich übernommen. (K.)

Freiburg (Schweiz). Die Fabriques de Chocolats et de Produits alimentaires de Villars S. A. verteilt für das erste Geschäftsjahr laut »N. Zür. Ztg.« 4 Prozent Dividende Es ist eine Erhöhung des Aktienkapitals von 800000 Frs. ev. bis auf 1,5 Mill. Frs. in Aussicht genommen. (K.)

Bremen. Dora Martin eröffnete Sögestrasse 3 ein Konfitüren- und Schokoladen-Geschäft. (K.)

Hersfeld. Die Firma Johann Heinrich Otto erhielt den Zusatz: Erstes Spezial-Geschäft in Schokoladen, Kakao und Konfitüren. (K.)

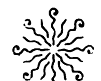


Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kisten in Teilen
aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie
Holz- und Papp-Kartons
roh und garniert
liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst
R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.



Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.
Offeriere zur Fabrikation:
Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.
Muster zu Diensten.



Etiketten
für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert
Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.
Höchste Leistungsfähigkeit.

Adler-Automobil
7 HP. Doppel-Phaeton, rot, Dion-Motor vorne, vorzügl. Tourenläufer, ev. mit aufsetzb. Reklamekasten z. Warentransport, hochelegant, wegen Anschaffung eines 16 HP. Dietrich
umzutauschen gegen kurante Schokoladen oder Zuckerwaren.
Offerten unter **A. K. 559** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Für London und England
sucht ein bei den grössten
englischen Schokoladen- und Zuckerwarenfabriken, sowie Konditoreien und Exporteuren von Bedarfsartikeln dieser Branchen
gut eingeführter deutscher Vertreter noch Vertretungen einschlägiger Artikel, womöglich mit Lager. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten unter **B. T. 4267** an **Rudolf Mosse, Breslau.**


Digitized by Google

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

Italien.

Ein bei den italienischen Schokoladefabrikanten seit vielen Jahren **sehr gut** eingeführter Agent will den kommissionsweisen Verkauf von Kakaobohnen, Vanille und Vanillin mit übernehmen und bittet **leistungsfähige** Häuser in Bahia-, Thomé-, Samana- und Guayaquil-Kakao um Aufgabe ihrer Adressen. Antworten erbeten unter **M. M.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Erfahrener Kaufmann,

45 Jahre, firm in Buchführ., Abschluss, Korresp., Lohn, Inval.- u. Kr.-Kassenwesen, zuletzt lange Jahre Leiter in kleiner Zichorien- u. Schokoladen-Fabrik, sucht anderweit. Stellung. Off. erb. unter **A. B.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Reiseposten.

Für eine seit 20 Jahren eingeführte Tour in Schleswig-Holstein wird von einer **Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik** Norddeutschlands ein bei der Kundschaft gut bekannter

Reisender

zum 1. Oktober evtl. früher

gesucht.

Offerten unter **J. N. 558** an den **Verlag des Gordian,** Hamburg 21, erbeten.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.



Ich offeriere hiermit feinste Qualität
Gebirgs-Himbeersaft.
Derselbe ist nach dem deutschen Arzneibuch eingekocht; enthält nur reinen Saft von den aromatischen oberbayrischen Gebirgshimbeeren und besten Zucker. Muster mit billigsten Preisen stehen gerne zu Diensten.
Fruchtsaftpresserei M. Hausner,
München, Fraunhoferstr. 21.
Tüchtige Agenten werden gesucht.



Digitized by Google

Hervorragend tüchtiger und energischer **Kaufmann,** auf Grund langjähriger Tätigkeit in ersten **Kakao- und Schokoladefabriken** auf allen **kaufmännischen** wie auch auf **technischen** Gebieten **erfahren,** gegenwärtig Leiter eines bedeutenden Unternehmens, **wünscht sich zu verändern.**

Suchender ist Anfangs 30, verheiratet, Christ, hat Hochschulbildung, ist **routinierter Ein- und Verkäufer, gewandt in moderner Propaganda,** Repräsentation, Organisation, **Erzeugung und Einführung neuer Artikel** usw.

Es wird nur auf eine **durchaus selbständige, leitende Stellung mit bedeutendem Wirkungskreis** als Lebensaufgabe reflektiert. Erste Referenzen auf Wunsch. Offerten sub **J. O. 8367** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.,** Jerusalemerstrasse.

Bayersche Strasse 103 (Ecke Scharnhorst-Strasse) Leipzig in der Nähe der späteren Einfahrt bez. Ausfahrt des Schlachthofes

Schöne Geschäftsräume und Läden

in verschiedenen Grössen, günstige Lage, per 1. Oktober 1905 oder später zu vermieten.
Näheres bei **Richard & H. Jurisch, Leipzig-Gohlis,** Aeussere Hallesche Strasse 141.



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

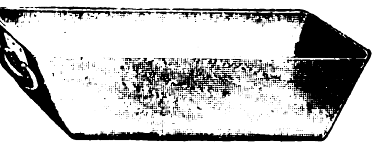
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

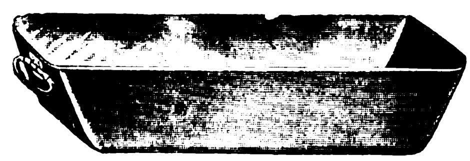
Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

Digitized by Google

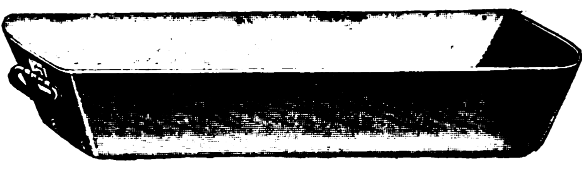
Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



Nr. 0 L. 400×250×100 mm



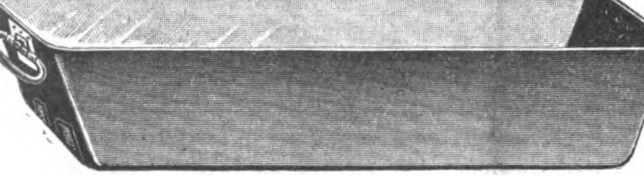
Nr. 1 L. 500×320×110 mm



Nr. 2 L. 550×340×110 mm

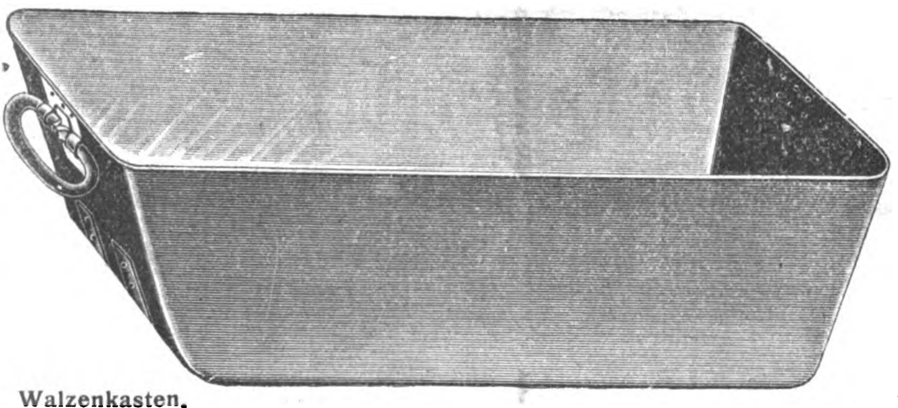


Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »



Nr. 3 L. 600×360×110 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6 A werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.



Walzenkasten.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm

Deckel zu Nr. 5.

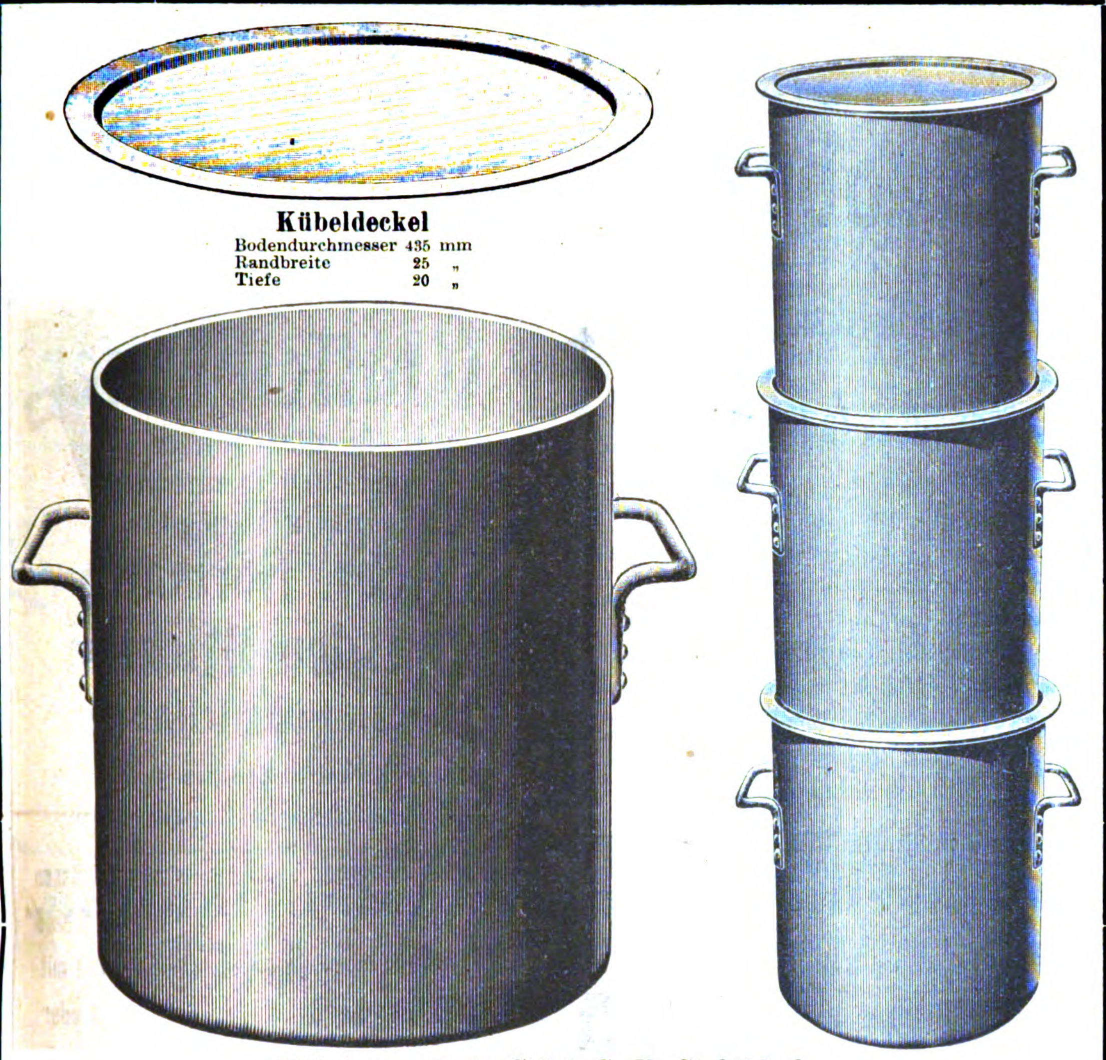
Nr.	0	1	2	3	4	4 A	5	6	6 A	
Länge . . .	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite . . .	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt . . .	10	16½	18	20	22	32	42	48	60	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Neue Aufträge können von Anfang September an ausgeführt werden; bis dahin sind wir besetzt. Einzelne Musterstücke können wir abgeben.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1905. XI. Jahrgang. Nr. 248. Hamburg, 20. August 1905.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street



Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

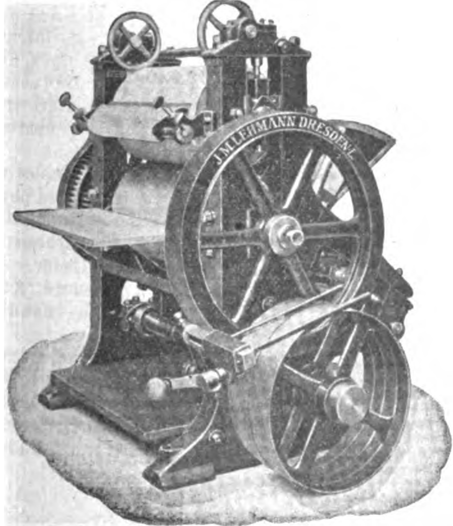
Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-
und




Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.
Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.


Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.



Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Pfefferminzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.

Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 248:

Kakao-Jahresberichte 1904.

Die Aussichten des laufenden Kakaojahres sind durchaus gesunde, indessen wird 1905 nicht auf der ganzen Linie mit den gleichen glänzenden Ergebnissen aufwarten, wie es 1904 getan hat. Im vorigen Jahre trafen Ausnahmeernten aus allen Gebieten zusammen, Ecuador, Trinidad, Bahia, Santo Domingo lieferten überreichliche Beiträge, sodass die Verschiebung der Ernten im laufenden Jahre kaum gespürt wurde. Die Vorräte aus 1904 halfen dem Verbrauch spielend über die Lücke in den Anlieferungen hinweg, und heute, wo die neuen Zufuhren am Markt greifbar werden, sind die Bestände, die aus dem Vorjahr hinübergenommen wurden, nicht erschöpft, sondern die Lücken sind wieder ausgefüllt durch frische Ankünfte. In London sind die Vorräte heute kleiner, aber dafür drücken in Le Havre und Hamburg grössere Bestände die Preise. Zu dieser Gestaltung der Verhältnisse half auch der Umstand mit, dass in den ersten Monaten des laufenden Jahres England und Nordamerika in der Aufnahme, im Verbrauch von Rohkakao nachliessen, während die starken Mengen des Jahres 1904 noch den Bedarf versorgten.

Wir können heute einige Berichte über den Lauf der Kakaobewegungen im Jahre 1904 mitteilen. An erster Stelle steht der Bericht über Ecuador, worüber der Kaiserlich Deutsche Konsul in Guayaquil folgendes mitteilt:

›Die Kakaoernte Ecuadors ergab im Jahre 1904 folgendes Resultat, soweit sie in Guayaquil angebracht und verschifft wurde:

	span. Ztr.		Kilo
Von den Distrikten oberhalb, d. h. flussaufwärts von Guayaquil:			
Arriba	408562.72	=	18793885
unterhalb, d. h. flussabwärts von Guayaquil:			
Balao und Naranjal .	86548.33	=	3981222
Machala	40707.50	=	1872544
zusammen . .	535818.55	=	24647652

gegen 456009.78 span. Ztr. oder 20976449 Kilo im Vorjahre, also 798[illegible]9 span. Ztr. mehr im Jahre 1904.

Das Gesamtergebnis der Kakaoernte des ganzen Landes stellt sich wie folgt:

	span. Ztr.
Guayaquil	535818
Manta	1723
Bahia de Caráquez . .	51096
Esmeraldas	2165
Puerto Bolivar. . . .	27308
im ganzen . .	618110

gleich 28433060 Kilo gegen 23138480 Kilo im Vorjahre.

Exportiert wurden im ganzen 28564123 Kilo, in welchen ein vom Vorjahre herübergenommener Vorrat mit einbegriffen ist. Die Bestimmungsländer sind aus nachstehender Zusammenstellung ersichtlich. Hierzu ist jedoch zu bemerken, dass der grösste Teil der Verschiffungen nach Hâvre und Southampton ›for orders‹ dirigiert wird, und solche Verschiffungen dann unter den Bestimmungsländern Frankreich und England figurieren, trotzdem der allergrösste Teil derselben von diesen Häfen nach Holland, Belgien und Deutschland weiter befördert wird. Der Preis für Kakao schwankte im Jahre 1904 für Arriba-Kakao zwischen 20 $ und 26 $, d. h. 40 Mk. und 52 Mk. für den spanischen Zentner am Ufer, während die übrigen Sorten entsprechend niedriger gehandelt wurden.

Die Gesamtausfuhr von Kakao nach den wichtigeren Bestimmungsländern gestaltete sich folgendermassen:

	Kilo
Frankreich	13373118
Spanien	1921800
Vereinigte Staaten . . .	4003478
Cuba	16490

Digitized by Google

	Kilo
Deutschland	5 289 629
Italien	36 352
Chile	92 290
Belgien	8 176
Grossbritannien	2 905 316
Argentinien	220 629
Uruguay	14 714
Mexiko	41 177
Holland	573 786
Oesterreich	53 187
Salvador	6 321
Peru	3 529
Zus., einschl. anderer Länder	28 564 123.«

Unter den Bestimmungsländern steht an erster Stelle Frankreich, doch sind diese Mengen nicht so zu verstehen, als wenn sie auch im Lande selbst verarbeitet sind. Vielmehr stellen sie nur vor, was nach den Häfen der betreffenden Länder ging. Die hohe Ziffer für Frankreich erklärt sich daraus, dass viel Guayaquilkakao mit »option Le Havre« verladen wird. Denn Frankreich hat z. B. nach den amtlichen Zollanschreibungen im Jahre 1903 nur 3 204 114 Kilo Guayaquils in seinen inneren Verbrauch aufgenommen. Dann fehlt in der Reihe der Bestimmungsländer die Schweiz, die über ein Drittel ihres ganzen Bedarfs an Rohkakao aus Ecuador erhält, 1904 z. B. 2 569 000 Kilo; dort wurden im ganzen 1904 6 839 100 Kilo Rohkakao gebraucht.

An zweiter Stelle lassen wir den Bericht des Kaiserlichen Konsuls in Sanchez folgen, der sich eingehend über dominikanische Kakaos, insbesondere aus dem ihm unterstehenden Bezirk äussert, in dem die seit verhältnismässig kurzer Zeit auf den Märkten eingeführten Samana/Sanchez-Kakaos geerntet werden. Der Bericht lautet über das Jahr 1904 wie folgt:

»Der Kakaoexport von Sanchez hat während des letzten Jahres wieder erheblich zugenommen; er betrug 6 152 453 Kilo, und zwar gingen hiervon 56 105 Sack mit 4 869 512 Kilo nach Europa und 14 156 Sack mit 1 282 941 Kilo nach New-York.

Die Ausfuhr von Kakao aus Samaná betrug 1904: 782 608 Kilo, von denen 661 891 Kilo nach Europa und 120 717 Kilo nach New-York verladen wurden.

Das Geschäft war durchweg lebhaft; die Zufuhren vom Innern nach Sanchez hielten das ganze Jahr hindurch mehr oder weniger mit sehr kleinen Unterbrechungen an. Die Ernte kann eine sehr gute genannt werden, trotzdem viel Kakao durch die Unruhen verloren wurde, weil während derselben grosser Mangel an Arbeitskräften herrschte. Die Qualität war meistens befriedigend; die unter dem Namen Sanchez-Samaná bekannte Sorte hat sich auf den Europamärkten Havre und Hamburg sehr guten Eingang verschafft und ist ein beliebter und verkäuflicher Handelsartikel geworden. Was die Preise anbelangt, so schwankten dieselben während des Jahres; zu Anfang des Jahres zogen sie etwas an, 8.40 bis 8.60 $, und hielten sich in den ersten Monaten bis im April, kamen dann im Mai wieder auf 7.40 bis 7.60 $ und sogar im Juni auf 7.00 bis 7.25 $, stiegen im Juli auf 7,35 bis 7.50 $, im August auf 7.75 bis 8.00 $ und fielen endlich im Dezember wieder auf 7.50 bis 7.75 $; Ende Februar 1905 wurden nur 7.00 bis 7.35 $ für 46 Kilo frei Sanchez bezahlt. Die im Monat April stattgehabte Abschwächung des Preises von 50 cts. ist auf Erhöhung des Ausfuhrzolles von 1 $ auf 1.50 $ für 46 Kilo zurückzuführen. Die angegebenen Preise verstehen sich in amerikanischem Gold für 46 Kilo = 100 Pfund spanisch.

Der Export nach New-York hat im letzten Jahre bedeutend zugenommen; einesteils wurden in New-York zeitweise bessere Preise erzielt als in Europa, dann aber auch begründen sich die Zunahmen durch den fortwährend steigenden Konsum von Kakao in den Vereinigten Staaten. Die Hauptabsatzmärkte für Sanchez-Samaná-Kakao bleiben doch immer Havre und Hamburg.

Die Kakaoanpflanzungen nehmen jedes Jahr bedeutend zu, einesteils, weil die Ernte nur sehr wenig Arbeitskräfte erfordert und dann, weil das Produkt heute am besten bezahlt wird. Ausserdem eignet sich der Boden dieser Zone ganz besonders für den Kakaobau; das Pflanzen ist sehr leicht, die Pflanze wächst verhältnismässig schnell, nach kurzer Zeit verhindert der Schatten der Bäume das Aufkommen von Unkraut, und im dritten bis vierten Jahre giebt der Baum schon die erste Frucht. Grössere Kakaoplantagen gibt es nur wenige, es sind meistenteils kleinere Bauern, welche einige 100 bis 1000 Bäume besitzen; dies ist auch die Ursache, weshalb es mit sehr grossen Schwierigkeiten verknüpft ist, grössere Mengen von derselben Qualität, d. h. was Grösse der Bohne, Farbe derselben usw. anbelangt, zu erhalten, denn jeder dieser kleinen Pflanzer hat seine eigene Art und Weise den Kakao zu behandeln, d. h. zu fermentieren und zu trocknen.

Würden die Pflanzer den Kakao mit mehr Sorgfalt behandeln, so könnte ein feineres und wertvolleres Fabrikat erzielt werden. Die Unruhen jedoch tragen hieran viel die Schuld, da es dem Pflanzer während derselben an Zeit fehlt und er auch Gefahr läuft, seinen Kakao während derselben ganz zu verlieren.

Die Umgegend von Sanchez und Sanchez selbst produzieren nur sehr wenig, jedoch ist das Hinterland, an der 60 Meilen langen Eisenbahn Sanchez—La Vega gelegen, wie die Plätze Almacen, Barbro, La Cibo, Mocoris, Cotui, La Vega und Salcedo, was Kakaoanbau anbelangt, von sehr grosser Bedeutung.

Kakao ist und bleibt für dieses Land der Hauptexportartikel, leider wird demselben aus Mangel an Arbeitskräften zu wenig Interesse entgegengebracht. Geeignetes Regierungsland für diese Kultur ist noch in Hülle und Fülle und fast ganz kostenlos zu haben.

Der Marktpreis in Sanchez Ende Februar ist 7.25 $ für 46 Kilo frei Sanchez.«

Demnach bestehen in Santo Domingo die besten Aussichten für eine rüstige Weiterentwickelung des Kakaobaues, was sich auch im laufenden Jahre bisher gezeigt hat; das Land ist vorhanden und fast umsonst zu haben. An Arbeiternot und Revolutionen kranken auch andere Kakaogebiete, aber geeignetes Land wird dort nicht umsonst abgegeben. Diesen Vorzug hat Santo Domingo voraus.

Ausserdem ist das dominikanische Kakaogebiet frei von verheerenden Schädlingen, unter denen der Kakaobau in Surinam zu Grunde geht, trotz aller Opfer, die gebracht werden, um der Verwüstung Einhalt zu gebieten. Besonders 1904 hat diese holländische Kolonie, die unter die Veteranen der Kakaolieferanten gehört, schwer gelitten, wie der Jahresbericht des Kaiserlich deutschen Konsuls in Paramaribo beweist:

»Der Anbau von Kakao, dem hauptsächlichsten Bodenprodukte der Kolonie Surinam, hat im Jahre 1904 durch die Krülloten, eine Kakaokrankheit, einen schwerwiegenden Schaden erlitten. Dabei ist die Witterung im Jahre 1904 für die Kakaokulturen noch verhältnismässig günstig gewesen; denn die grosse trockene Periode, die bis zum Beginne des Monats Dezember andauerte, hat die Krülloten fast völlig abgetrocknet, sodass es den Anschein hatte, als ob die Krankheit im Dezember so gut wie erloschen war. Im Januar jedoch, mit dem Eintritte der kleinen trockenen Periode, hat die Krankheit die geschwächten Kulturen von neuem befallen, sodass dieser hauptsäch-

Digitized by Google

lichste Zweig der landwirtschaftlichen Produktion der Kolonie fast völlig ruiniert ist. Mehrere Plantagen, welche Hunderttausende gekostet haben, sind bereits für Spottpreise verkauft worden, und andere, deren Besitzer nicht mehr imstande sind, die Schulden der letzten Jahre zu tilgen, werden bald unter den Hammer kommen. Die meisten Unternehmungen haben wegen Mangel an Geldmitteln die Arbeiten eingestellt, und viele suchen sich durch den Anbau von Kaffee und anderen Nebenprodukten über Wasser zu halten. Man ist zwar allgemein zu der Erkenntnis gekommen, dass es verhängnisvoll ist, alles auf den Anbau von Kakao zu setzen, doch bietet für viele die Anpflanzung neuer Kulturen insofern ein Hindernis, als sie bedeutende Mittel erfordern, und diese sind meistens nicht mehr vorhanden.

Wie aus nachstehender Statistik hervorgeht, ist die Kakaoausfuhr im Jahre 1904 wenig mehr als ein drittel derjenigen des voraufgegangenen Jahres gewesen. In den letzten 10 Jahren wurden aus Surinam an Kakao ausgeführt:

1895	4 456 338 Kilo	1900	2 927 209 Kilo
1896	3 302 567 »	1901	3 163 486 »
1897	3 584 715 »	1902	2 355 182 »
1898	2 830 424 »	1903	2 208 547 »
1899	3 859 980 »	1904	854 034 »

Die Ausfuhr der Plantagen und kleineren Grundbesitzer hat im Jahre 1904 zusammen nur 8500 Sack à 1 dz betragen, während die kleinen Grundbesitzer im Jahre 1903 allein 8000 Sack Kakao produzierten; im Jahre 1904 entfiel auf ihren Anteil etwa die Hälfte der ganzen Ausfuhrmenge.

Nur im Bezirke Saramacca westlich von Paramaribo ist eine kleine Besserung in der Produktion bemerkbar gewesen, in allen anderen Bezirken aber mit Ausnahme von Nickerie war der Zustand der Kakaokulturen sehr trostlos.«

Ein ähnliches Ergebnis berichteten wir schon im Gordianheft 243, Seite 59; damals war es Anfang Juni, und die Nachricht war in Paramaribo Mitte Mai niedergeschrieben. Unter dem 20. Juli wird von anderer Seite aus Paramaribo in »Onze West« mitgeteilt, dass wohl ein vorübergehender Umschwung zum Besseren einzutreten schien, doch hat sich neuerdings die Plage wieder zum schlechteren gewendet. Von mehreren Pflanzungen liegen Meldungen vor, die besagen, dass sich die Krüllotenbildung und die Versteinerung der Früchte wieder in stärkerem Masse zeigt. Natürlich kann diese Kunde keineswegs alle Hoffnungen auf Besserung vernichten, aber die immer überzeugten Optimisten sollen nicht glauben, dass die Seuche, die bereits zu lange in den Pflanzungen wütet, mit Blitzesschnelle verschwinden wird. Der Landbauinspektor Herr Dr. van Hall hat in der letzten Pflanzerversammlung deutlich auseinander gesetzt, dass mehrere günstige Umstände im ersten halben Jahre eine zeitweise Besserung verursachten; er hat zugleich vor überspannten Erwartungen gewarnt. Dies schliesst nicht aus, dass die Seuche wohl in ihrer Heftigkeit nach und nach abnehmen kann; diese Möglichkeit gibt Dr. van Hall zu, doch glaubt er nicht an eine vollkommene Besserung. Verschiedene Anzeichen sprechen dafür, dass die Seuche, die gewöhnlich in bestimmten Abschnitten erscheint, dies Jahr nicht in der heftigen, alles verheerenden Wirkung auftritt wie in früheren Jahren.

Inzwischen bleibt abzuwarten, welche Ergebnisse die Nachernte bringt. Die Vorernte ist im Vergleich mit dem vorigen Jahr befriedigend gewesen; sie ist etwas unter dem Durchschnitt früherer mittlerer Ernten geblieben. Die Ausfuhr betrug:

1. Januar bis 18. Juli 1905: 1 108 000 Kilo
1. » » 31. » 1904: 450 000 »

Unter solchen Umständen ist die Möglichkeit sehr wohl gegeben, dass eine Zeit kommen kann, wo Surinam-Kakao aus dem Handel verschwunden ist, wenn nicht noch rechtzeitig ein durchschlagendes Mittel gegen die Krüllotenplage gefunden wird. Dieser Niedergang Surinams als Kakaoland ist sehr zu bedauern, und selbst wenn sich das Blatt zum Besseren wenden sollte, wird es sicherlich lange währen, ehe sich Surinam-Kakao wieder den früheren Anteil an der Kakaoversorgung gesichert hat.

Zum Glück im Unglück ist Surinam unter den Kakaoländern bisher eine vereinzelte Erscheinung, denn alle anderen Gebiete schreiten weiter in der Ausdehnung und Entwickelung des Kakaobaus. Es gibt dort auch Schädlinge, doch treten diese nicht in der alles verwüstenden Weise auf, wie die Krülloten in Surinam.

Soweit sich heute übersehen lässt, werden Ecuador und Trinidad die vorjährigen Ausnahmemengen nicht erreichen, obwohl sie immerhin achtbare, normale Mengen liefern werden, dagegen erwartet man, dass Thomé, Bahia, Venezuela, Kamerun, Accra u. a. 1905 hinter dem guten Jahre 1904 nicht zurückstehen, vielmehr es teilweise noch übertreffen werden.

In einer der nächsten Hefte soll eine Uebersicht über die Welternte und den Weltverbrauch von Kakao im Jahre 1904 erscheinen. Leider sind die einzelnen Angaben heute noch nicht vollständig und vollzählig in unserm Besitz.

Handelskammerberichte.

III.

Die Handelskammer zu **Halle a. S.** klagt über das Versagen der Schiffahrtswege im Sommer 1904, wodurch dem Handel mit Kolonialwaren mancher Schaden erwuchs. Im einzelnen besagt der Bericht:

1. Kakaowarenfabrikation.

Der Geschäftsgang war im Berichtsjahre günstig. Die Umsätze waren im allgemeinen wesentlich höher als in den Vorjahren. Nach dem Jahresbericht einer Hamburger Kakaohandelsfirma sind die Bezüge der deutschen Kakaowarenindustrie an Rohkakao vom Hamburger Markt gewachsen:

von 1901 auf 1902 um 8.7 Prozent,
von 1902 auf 1903 um 10.8 Prozent,
von 1903 auf 1904 um 34.5 Prozent.

Danach scheint sich die deutsche Kakaowarenindustrie in einem neuen Stadium des Aufschwungs zu befinden. Die Ursache ist wohl dem Umstand zuzuschreiben, dass die Kakaowaren in immer weiteren Kreisen der Bevölkerung konsumiert werden. — Hinsichtlich der Rohmaterialien fallen die hohen Zuckerpreise erheblich ins Gewicht. Indes wird wegen der Bestände ihre volle Wirkung wohl erst im neuen Geschäftsjahre zum Ausdruck kommen.

2. Fabrikation und Handel in raffiniertem Zucker.

Die Geschäftslage war im Berichtsjahre im allgemeinen befriedigend. Wenn auch die Preisgestaltung für raffinierte Zucker nur selten den Wertsteigerungen voll entsprach, die für Rohzucker sich vollzogen, konnte doch im Laufe der Herbstmonate eine entsprechende Preisbesserung durchgesetzt werden, die gegenüber dem niedrigsten Preisstande etwa 13 Mk. für 1 dz. betrug. Infolge der grösstenteils durch die Brüsseler Konvention herbeigeführten Verbilligung des Rohzuckers hat in Deutschland, sowie auch in anderen Ländern eine Steigerung des Konsums statt-

Digitized by Google

gefunden, wenn dieselbe auch tatsächlich nicht so erheblich war, wie man aus den Anschreibungen über die zum Verbrauch abgefertigten Mengen schliessen könnte. — Auf eine Herabsetzung der Verbrauchsabgabe von 14 Mk. auf 12 Mk. oder 10 Mk., die von der Zuckerindustrie im Interesse einer weiteren Hebung des Zuckerverbrauchs gewünscht und empfohlen wird, dürfte im Hinblick auf die gegenwärtige Lage der Reichsfinanzen für die nächste Zeit nicht zu rechnen sein. — Nach dem Bericht der Zuckerraffinerie Halle für das Jahr 1903/04 lagen die Verhältnisse im Ausfuhrgeschäft ungünstig, da das Ausland, insbesondere England, während der ersten vier bis fünf Monate noch über billigen, vor dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention erzeugten, also Prämien geniessenden, granulierten Zucker — namentlich französischen Ursprungs — verfügte. Vielfache Nachteile und Schädigungen erlitt das Ausfuhrgeschäft ausserdem durch den frühzeitigen gänzlichen Schluss der Flussschiffahrt, infolgedessen grosse Mengen granulierten Zuckers durch die Eisenbahn nach den Verschiffungshäfen verfrachtet werden mussten.

3. Südfrüchte.

Rosinen und Sultaninen wurden bei Beginn der Ernte in Smyrna etwas durch Regen beschädigt, wodurch die Rosine ein dunkleres Aussehen bekommt und nicht so haltbar ist. Korinten hatten bei gutem Ernteergebnis ungefähr den gleichen Preis wie im Vorjahr, während der Mandelpreis durch Spekulanten in Italien hoch gehalten wurde, trotzdem über reichliche Vorrate berichtet wurde. Kalifornische Aprikosen und Birnen stellten sich etwas höher als im Vorjahre. Macisnüsse und Macisblüte blieb billig.

Aus dem Jahresbericht der Handelskammer zu **Frankfurt a. M.** entnehmen wir folgendes:

1. Schokolade.

Der Geschäftsgang war ein normaler, und die Preise des Rohkakao zeigten nur geringe Schwankungen; gegen Ende des Jahres trat eine kleine Abschwächung der Preise ein, dagegen sind die Zuckerpreise nach und nach erheblich im Preise in die Höhe gegangen, sogar für längere Zeit hinaus sind höhere Preise bezahlt worden, wenngleich die Meinung, ob sich die hohen Preise auch künftig halten werden, sehr geteilt ist.

Der Konsum hat sich auf der ungefähren Höhe des Vorjahres gehalten. Die Konkurrenz der ausländischen, speziell der französischen und schweizerischen Schokoladen machte sich noch immer sehr bemerkbar.

Der Verkehr in Rohkakao war in Hamburg der nachstehend verzeichnete:

Vorrat ult. 1903 . . .	1 440 990	Kilo
Zufuhr 1904 . . .	43 036 875	»
	44 477 865	Kilo
Ablieferungen 1904 . .	41 093 340	»
Vorrat ult. 1904 . .	3 384 525	Kilo.

2. Tee.

Das Jahr 1904 muss als ein wenig erfreuliches bezeichnet werden. Die Konkurrenz nahm weiter zu und die gegenseitigen Unterbietungen resp. die speziellen Zugeständnisse an die Kunden durch Zuteilung von Gratis-Zugaben, Reklamematerial, Insertionen oder Insertionsbeiträgen haben sich in erhöhter Weise geltend gemacht. Neuanknüpfungen lassen sich überhaupt kaum anders als durch direkte Opfer erreichen. Gleichzeitig macht sich die Tendenz, möglichst stets nur das Billigste zu trinken, steigend weiter geltend.

Die Marktlage bot im grossen und ganzen ein ruhiges Bild. Preisschwankungen haben kaum stattgefunden. Billigste Qualitäten waren und sind andauernd fest, da der Konsum diese Sorten mehr und mehr verlangt. Feine und feinste Ware war im Verhältnis andauernd am preiswürdigsten zu kaufen.

Der Konsum wird sich kaum weiter gehoben haben, er dürfte sogar eher leicht zurückgegangen sein, was auf den warmen Winter zurückzuführen ist, teils auch auf Zurückhaltung wegen der Unsicherheit der Handelsverträge. Diese Unsicherheit hemmte das Geschäft während des ganzen Berichtsjahres, da jeder Kunde bei der herrschenden Ungewissheit sich nur kleine Vorräte hinlegte.

Die Handelskammer zu **Würzburg** veröffentlicht zwei Berichte, die über Schokoladen, Konserven und Zuckerwaren handeln:

1. Bericht der ersten Würzburger Konserven- und Schokoladen-Fabrik, W. F. Wucherer & Co.

Der Geschäftsgang war im allgemeinen befriedigend. Ganz besonders hob sich der Verbrauch in billigen Konsum-Schokoladen, veranlasst auf der einen Seite durch niedrige Zuckerpreise, auf der anderen durch den günstigen Stand der Preise für Rohkakao, die auf die guten Ernten und den in den letzten Jahren stark vergrösserten Anbau des Kakaos zurückzuführen sind.

Es betrug die Einfuhr an Rohkakao in Deutschland im Jahre 1903 21½, im Jahre 1904 27 Millionen Kilo, in einem Jahre also eine Zunahme von 5½ Millionen Kilo = 25 Prozent.

Diese Verhältnisse brachten es mit sich, dass eine kolossale Produktion in billiger Schokolade begann und dadurch die Preise hierfür auf ein Niveau sanken, das noch vor einem Jahre niemand geglaubt hätte. Im letzten Drittel des Jahres begann dann der Zucker, der zu Anfang des Jahres zirka 37 Mk. pro 100 Kilo kostete, durch Spekulation und schlechte Rübenernte bis auf 50 Mk. zu steigen, und nun war bei der Unmöglichkeit die einmal herabgedrückten Preise wieder zu heben, jede Aussicht geschwunden, aus der Fabrikation der billigen Konsum-Schokoladen irgend welchen Gewinn zu ziehen.

Der Export in Schokolade litt immer noch unter den schwierigen Formalitäten, die mit der Rückvergütung des Kakaozolles verknüpft sind.

Das Fruchtkonserven-Geschäft entwickelte sich gut, die Ernte war mit Ausnahme der Beerenfrüchte (Himbeeren, Erdbeeren), die infolge der Trockenheit fast ganz versagten, eine gute und die Preise entsprechend.

Der Export in Konserven, besonders nach England und Schweden, vergrösserte sich etwas, und das ganze Konservengeschäft überhaupt hatte eine steigende Tendenz.

Was unsere Wünsche betrifft, so ist es sehr zu beklagen, dass spez. auch für die Geschäftsreisenden Kilometerhefte, Landesfahrkarten, Ermässigungen für Musterkoffer usw. noch nicht eingeführt sind.

2. Geschäftsbericht einer Zuckerwarenfabrik in Kitzingen.

Der Hauptrohstoff unserer Branche, unser deutscher Rübenzucker, hat zwar im verflossenen Geschäftsjahre eine bedeutende Hausse-Bewegung erfahren, doch ist diese Preissteigerung nicht eine künstliche, nur auf unser deutsches Zollgebiet beschränkte, wie dies in den Jahren 1900—1903 wiederholt in hohem Grade der Fall war, sondern sie ist eine Preisbewegung auf dem Weltmarkte, bedingt durch den geringen Ausfall der Zuckerrüben-Ernte des Jahres 1904.

Nachdem die Zuckerpreise im Spätsommer 1903 sich auf einer Höhe von ca. 58—59 Mk. für 100 Kilo bewegt hatten, trat am 1. September 1903 mit dem Inkrafttreten der Brüsseler Zuckerkonvention und der durch diese bedingten neuen Zuckersteuer und Zollgesetzgebung ein Preissturz von ca. 18 Mk. für 100 Kilo ein. Im Laufe des Herbstes 1903 bröckelten die Preise noch weiter ab, so dass sie zeitweilig sogar auf 35—36 Mk. für 100 Kilo heruntergekommen waren.

Digitized by Google

Bereits im September 1903 zogen die Notierungen jedoch wieder an, was sich im Frühjahr und Sommer 1904 stetig fortsetzte, bis im Herbst vorigen Jahres bei Bekanntwerden der geringen Ergebnisse der Rübenernte eine rapide, sprunghafte Aufwärtsbewegung der Preise eintrat, die bis zum Schlusse des Berichtsjahres eine Höhe von 50—51 Mk. für 100 Kilo zeitigte.

In gleicher Weise und aus dem gleichen Grunde, nämlich infolge geringer Ernteergebnisse der Kartoffeln, stieg ein anderes vorherrschendes Rohmaterial unserer Fabrikation, der Kapillairsirup, von 26 Mk. bis auf 36 Mk. für 100 Kilo.

Die Zuckerkonjunktur ist nun in erhöhtem Masse ein Prüfstein geworden für die neue durch die erwähnte Bestimmung der Brüsseler Konvention bedingte Zuckersteuer und Zuckerzollgesetzgebung, und man darf ohne Uebertreibung sagen, dass die Probe gut bestanden ist.

Abgesehen von dem Gesichtspunkte, dass der deutsche Konsum unter den früheren Verhältnissen diese Zuckerknappheit mit ganz anderen, ungemessenen Preisen hätte bezahlen müssen, statt dass sich die Preissteigerung durch den Einfluss des Weltmarktes in gesunden Grenzen hat halten müssen, ist besonders unserer Industrie der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche durch die Oeffnung der Tür ins Ausland eine grosse, in ihrer weiteren günstigen Ausdehnung unschätzbare Förderung zuteil geworden.

Es ist ja bekannt, dass unsere inländische Industrie früher auf dem Weltmarkte nicht konkurrieren konnte, dass sie jeden Versuch dazu teuer bezahlen musste und doch vergeblich machte. Das ist jetzt anders, d. h. besser, nachdem wir nur noch mit der rückvergütungsfähigen deutschen Konsumsteuer auf Zucker zu rechnen haben. In der kurzen Zeit seit dem Inkrafttreten der neuen einschlägigen Bestimmungen hat sich unser Export mehr als verachtfacht. Wir sind daher für diese zeitgemässen fortschrittlichen Absatzerleichterungen überaus dankbar und wünschen dringend, dass die einschlägigen Verträge und Bestimmungen auch später wieder erneuert werden mögen.

Um recht erfolgreich in den Wettbewerb auf dem Weltmarkte eintreten zu können, ist es nötig, von der Vergünstigung der Rückvergütung der Zuckerkonsumsteuer Gebrauch zu machen. Dies ist in erspriesslicher Weise nur möglich durch Verarbeitung von steuerfreiem deutschen Zucker unter Zollkontrolle, und es würde hier ein möglichstes Entgegenkommen seitens der Zollbehörde und eine möglichste Vereinfachung der diesbezüglichen teils harten Bestimmungen sehr am Platze und sehr erwünscht sein.

Wie vorstehend gesagt, hat sich unser Exportgeschäft zur Zufriedenheit entwickelt. Mit dem Inlandsgeschäft konnten wir im Betriebsjahre ebenfalls zufrieden sein; trotz der durch die Verteuerung der Rohmaterialien bedingten Preiserhöhungen konnten wir unsern Absatz wiederum steigern. Allerdings waren die Preise für unsere Artikel nicht immer mit der Steigerung der Zucker- und Kapillairsirup-Preise in gleichen Einklang zu bringen, so dass hierbei manches vom Nutzen abbröckelte. Die mehr erwähnten Preiskonjunkturen haben also wie gewöhnlich ein lebhaftes Geschäft mitgebracht; umsomehr wird der bei einer guten Rüben- und Kartoffelernte sicher zu erwartende Preisrückschlag unangenehm sich fühlbar machen, der angesichts des zu erwartenden grösseren Anbaues der fraglichen Hackfrüchte bei nur einigermassen günstigem Sommer sicher zu erwarten ist und der, wie die Erfahrung lehrt, eine anhaltende Abflauung des Geschäftes mit sich bringen wird.

Unsere Arbeiterverhältnisse können wir nach wie vor als gute bezeichnen. Es herrscht gutes Einvernehmen, und die Arbeitnehmer sind willig und geschäftstreu, besonders auch in den Fragen der in unserer Branche häufig eintretenden Fälle von Mehrarbeit. Die in dem Norden Deutschlands vielfach versuchten und teilweise durchgeführten Streiks unter den Arbeitern unserer Branche blieben ohne Einfluss auf unsere Verhältnisse, obgleich auf eine Ausdehnung und Uebertragung der Arbeiter-Unzufriedenheit von aussen lebhaft hingewirkt wurde. Wir verweisen hierbei nur auf die Versuche in Nürnberg, die auch nach hier herübergetragen werden sollten.

Kassel hat über das Geschäftsjahr 1904 folgendes zu sagen:

Nährmittel.

Der Geschäftsgang der Branche (Nahrungsmittelfabrikation, besonders Erzeugung von Haferpräparaten, Suppeneinlagen, Dörrgemüse, Kakao, Haferkakao und Schokolade) war im abgelaufenen Kalenderjahre lebhaft. Der Einkauf fast sämtlicher Rohwaren vollzog sich bei befriedigenden Qualitäten zu billigeren Preisen als im Vorjahre. Die Verkaufspreise für Fabrikate mussten dementsprechend weiterhin nachgeben und erreichten vielfach einen Tiefstand, der weder durch die Rohstoffpreise noch durch die allgemeine Geschäftslage gerechtfertigt war. Die Berichterstatter sind deshalb der Konkurrenz nicht in allen Bewegungen gefolgt und darauf ist es zurückzuführen, dass sie in einigen Fabrikaten weniger gut als im Vorjahre beschäftigt waren. Der Gesamtabsatz war deswegen doch befriedigend. Seit dem Herbst haben sie ähnlich wie andere landwirtschaftliche Industrien unter der ungünstigen Ernte des vergangenen Jahres zu leiden, die in einigen Erzeugnissen des heimischen Ackerbaues zu verzeichnen ist, namentlich wird davon das Dörrgemüsegeschäft betroffen.

Die Handelskammer in **Breslau** berichtet:

1. Kakao, Schokoladen, Zuckerwaren.

Das Geschäft in diesen Waren bewegte sich im abgelaufenen Jahre in den bisherigen Grenzen. Mit dem Einsetzen der höheren Zuckerpreise und den dadurch notwendig gewordenen allmählichen Erhöhungen der Preise für fertige Waren schwächte sich indes die Nachfrage merklich ab, wohl deshalb, weil man der Zuckerhausse keinen langen Bestand zutraute.

Der Artikel Rohkakao hat in den 11 Monaten Januar bis November 1904 wieder ein bedeutendes Plus in der Einfuhr zu verzeichnen. Sie betrug 250 733 dz gegen 193 760 dz in dem gleichen Zeitraum des Vorjahres, mithin in diesem Jahre 56 993 dz mehr.

Daran sind beteiligt von den 4 Hauptprovenienzen:

Ecuador (Guayaquil)
mit 52 605 gegen 45 780 in 1903 und 43 993 dz in 1902,

Dominikanische Republik (Samana)
mit 43 094 gegen 27 254 in 1903 und 23 017 dz in 1902,

Portugiesisch Westafrika (Thomé)
mit 42 073 gegen 34 596 in 1903 und 38 496 dz in 1902,

Brasilien (Bahia)
mit 37 992 gegen 22 612 in 1903 und 28 891 dz in 1902,

Deutsch-Westafrika (Kamerun) mit 6 022 dz zeigt gegen die Vorjahre (1903 — 4 074 und 1902 — 3 296 dz) zwar auch eine starke Zunahme, doch ist die Produktion noch verhältnismässig klein und wenig ins Gewicht fallend.

Die Kakao-Preise haben sich das Jahr über ziemlich auf gleicher Höhe gehalten; erst in der zweiten Hälfte gaben sie eine Kleinigkeit nach.

Der Absatz der fertigen Ware beschränkte sich in der Hauptsache auf das deutsche Zollgebiet; die Ausfuhr ist im Verhältnis zur Einfuhr, hauptsächlich aus der Schweiz, nur gering zu nennen.

Digitized by Google

Die Preise für die Konsumwaren sind infolge der früheren billigen Zuckerpreise auf das äusserste herabgedrückt und können nur schwer allmählich mit den jetzigen hohen Zuckerpreisen in Einklang gebracht werden. Da auch Stärkesirup, ein wesentlicher Artikel in der Zuckerwarenfabrikation, wegen der schlechten Kartoffelernte eine Preissteigerung von fast 100 Prozent erfahren hat, so ist hierdurch das Erträgnis der Zuckerwarenbranche recht ungünstig beeinflusst.

Die Kreditverhältnisse sind nicht besser geworden. Es ist dies wohl zum grössten Teil auf das massenhafte Angebot infolge von Ueberproduktion zurückzuführen, wodurch jüngere, unbemittelte Firmen zu leichtem Kreditnehmen verleitet werden.

Weibliche Arbeitskräfte sind reichlich angeboten, aber oft recht mittelmässig in ihren Leistungen und in der Ausdauer. Männliche Arbeiter sind im allgemeinen viel sesshafter und zuverlässiger.

2. Raffinaden.

Raffinierte Zucker verkehrten nach dem Bericht von F. O. Licht während der ersten Hälfte des Betriebsjahres in anhaltend ruhiger Stimmung bei nachgebenden Preisen. Dieselben wurden im September um 12½ Pfg., im Oktober um 75 Pfg., im November um 37½ Pfg., im Dezember um 25 Pfg. und im Januar um 125—150 Pfg. herabgesetzt. Im Februar trat keine Aenderung ein, dagegen gestaltete sich die Stimmung im März stetig mit einer Preisaufbesserung von 37½ Pfg. und im April von 12½ bis 25 Pfg. Der Mai brachte eine feste Haltung und eine Preissteigerung von 75 bis 87½ Pfg., während im Juni ein ruhiger Ton herrschte und ein Abschlag von 12½ bis 25 Pfg. verzeichnet wurde. Der Juli war wieder fest und 50 bis 62½ Pfg. höher, ebenso der August mit einer Besserung von 87½ bis 125 Pfg. Die Schlusspreise lauteten Ende August für Brotraffinade I 20.75 Mk. gegen 20.95 Mk., gemahlene Raffinade II 20.32½ Mk. bis 20.70 Mk. gegen 20.70 Mk. und gemahlene Melis I 19,95 bis 20.20 Mk. gegen 19.95 Mk. im Vorjahre.

Das Geschäft in weissem Zucker war von Beginn des Jahres 1904 an durchaus regelmässig. Bei den sehr niedrigen Preisen von 36¼ Mk. Basis Brote für 100 Kilo, mit denen das Berichtsjahr begann, bestand eine ständige Konsumzunahme. Die Preise wichen im Februar auf 35.30 Mk., den niedrigsten Stand des ganzen Jahres. Von nun an begann ein allmähliches langsames Steigen der Preise, das im Hochsommer zu einem schnelleren und im Herbst zu einem sprunghaften überging. Nach Monatsfrist wurde bereits der Januarpreis wieder erreicht. Im April betrug der Preis 37 Mk., im Mai 38 Mk., im Juli 39 Mk., im August 40—42 Mk., im September 43 Mk., im Oktober 44 Mk., im November 46—47—48.50 Mk. Wie schon erwähnt, war der Konsum in dem laufenden Jahr andauernd stark. Er wuchs aber infolge der Dürre und der dadurch entstandenen Befürchtungen für die Rübenernte in den Monaten August/September zu einem noch nie dagewesenen heran. In den landwirtschaftlichen Kreisen besonders versorgte man sich zu den noch immer niedrigen Preisen für Monate hinaus, und geschah dies auch nur seitens des kaufkräftigen Publikums, so war der Einfluss doch merkbar. Die gute Ansicht für den Artikel übertrug sich vom Produzenten, der die ungünstige Entwickelung der Rübe vor sich sah, auf den Händler in der Provinz. Es entwickelte sich ein so grosses Geschäft für spätere Termine, bis ins Frühjahr hinein, wie es fast noch nie gesehen war. Oft wurde über den normalen Bedarf gekauft. War man auch hier am Platz der Bewegung gefolgt und hatte man durch sehr starke Eindeckungen und Verkäufe derselben Rechnung getragen, so sah man sich doch nach drei stürmischen Geschäftsmonaten, in denen die Hälfte der Jahresproduktion verhandelt war, zur Vorsicht veranlasst. Alle Anzeichen hatten auch darauf hingewiesen, dass der Ernteausfall durch eine bessere Ausbeute teilweise gedeckt werden dürfte. Aber gerade nach einer längeren Ruhepause, in der die Preise, wenn auch wenig, doch etwas zugunsten der Käufer sich gestaltet hatten, setzte bei Bekanntwerden der Ernteziffern, die einen Ausfall in Deutschland von ca. 20 Prozent bei einer kaum nennenswerten grösseren Ausbeute gegen das Vorjahr feststellte, eine kräftige Hausse ein. Je stürmischer die Preisbewegungen sich gestalteten, desto vorsichtiger benahmen sich die hiesigen Grossisten. Die Spekulation konnte aber, gestützt auf die ungünstig lautenden Nachrichten über die Ausbeute des Zuckergehaltes aus den Rüben, den Artikel auf einen Preisstand bringen, der in Rohzuckerwert ausgedrückt 40 Prozent höher als im Vorjahre war. Das Geschäft ist seit Eintreten der rapiden Steigerung sehr ruhig geworden. Es wird nur für den dringendsten Bedarf gehandelt, und dieser ist infolge der reichlichen Versorgung der Provinz gering. Dagegen tritt diese als Abgeber ziemlich stark auf und verkauft weit unter Fabrikpreisen. Die dritte Hand ist heute an erster Stelle und versorgt die zweite, die sich mit ihrem Angebot auch noch verhältnismässig billiger als die erste hält.

Die stetige und steigende Tendenz des Marktes, die im laufenden Jahre die herrschende Strömung war, brachte dem Grosshandel ein nutzbringendes Geschäft. Allerdings wäre dieses ein bei weitem grösseres gewesen, wenn nicht die bedeutenden Raffinerien Schlesiens ihr System, sich dem Provinzhandel immer mehr zu nähern, ferner ausgedehnt hätten. Durch dieses Vorgehen einzelner Raffinerien aufmerksam und ängstlich gemacht, sahen sich auch andere Raffinerien veranlasst, durch direktes Handeln mit den Provinzhändlern ihr Terrain zu behaupten. Es wird daher befürchtet, dass anstelle der hiesigen Grosshändler für das wirkliche Engrosgeschäft die Fabriken treten. Diese Aussicht ist für die Fabriken, die bisher sich des Grosshandels zu ihrem Vorteile bedienten, und noch mehr für den hiesigen Grosshandel, der von den Raffinerien in eine sekundäre Position gedrängt wird, trübe.

Geschützte Wortzeichen.

Die Art der Veröffentlichung haben wir geändert; es soll durch die streng eingehaltene Buchstabenfolge die Uebersichtlichkeit erhöht werden, und die neue Form erfüllt diesen Zweck.

Von mehreren Seiten erhalten wir Anfragen über Wortzeichen, die in einer ganz anderen Klasse für eine ganz andere Industrie geschützt sind und trotzdem im Gordian stehen. Wir haben hierzu zu sagen, dass für diese Zeichen ebenfalls Waren aus unserer Industrie zur Eintragung angemeldet und in der Warenliste zu dem betreffenden Zeichen aufgeführt sind. Weil so die Zeichen auch für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie gebunden werden, halten wir es für durchaus nötig, auch diese Zeichen in den Kreis unserer Veröffentlichungen zu ziehen.

Gesagt soll noch werden, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feilhalten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in den Heften 219, 223, 226, 227, 231, 233, 239, 245 und 246 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

Neu eingetragen sind beim Kaiserlichen Patentamt folgende Zeichen in der Zeit vom 19. Mai bis zum 27. Juni 1905.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
Alcazar	80419	C. H. Oehmig-Weidlich, Zeitz.
Alte Liebe	79629	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Arm	79759	J. F. Rauch, Berlin, Brunnenstr. 174.
Audhumla	79039	Mattke & Sydow, Görlitz.
B		
Baumspitzen	79627	G. Buchwald, Berlin, Brückenallee 18.
Bleib mir treu	80600	F. Neugebauer, Breslau, Friedrich Wilhelmstr. 7.
Brama	80478	Fa. Dr. A. Oetker, Bielefeld.
Bürgerliches Brauhaus München	80644	Bürgerliches Brauhaus München (Münchener Bürgerbräu), München.
C		
Carmen	80895	Wichern & Ludolphi, Hamburg, B. d. Mühren 74—75.
Club	80003	Fa. Joachim Jensen, Hamburg, Gr. Theaterstr. 3/4.
Cornil	79041	Fa. Dr. A. Oetker, Bielefeld.
D		
Doktor Bartolo	80477	L. Lebram Nachflg., Inh. M. Jacobowski, Berlin, [Brückenstr. 7.
Domus	79305	Fa. Dr. A. Oetker, Bielefeld.
E		
Effenda	80562	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Egalita	80628	do.
Elsterperle	79717	Fa. F. A. Oehler, Zeitz.
Errtee	79485	Romain Talbot, Berlin, Kaiser Wilhelmstr. 46.
Etti	79690	Theodor Etti, Wien.
Eymin	79841	Carl Lambrecht, Hannover, Grünstr. 17.
Excelsior	80502	C. H. Knorr, A.-G., Heilbronn a. N.
F		
Fama	79505	Fa. Heinr. Wilh. Schmidt, Frankfurt a. M., N. Kräme 20.
Familienfreund	79716	Bommers & Schuchart, Iserlohn.
Fides	79174	W. Frey & Co., Hamburg, Catharinenstr. 49.
Frauenkron	80174	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
G		
Gauma	80106	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Galene	80632	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Greif	80452	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek.
Gudrun	79475	Carl Tamaschke, Berlin, Dresdenerstr. 121/123.
H		
Hadrian	80685	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Hanna	80250	Müller & Weichsel Nachfolger, Magdeburg-Sudenburg.
Hanni	79832	do.
Haude	80335	Carl Haude, Lübeck, Moislinger Allee 14.
Herzog und Fuchs	80040	Herzog & Fuchs, München, Briennerstr. 8.
Hidalin	79828	J. Kaufmann, Hilden, Westf.
Hilf Dir Selbst	79454	Georg Hanning, Hamburg.
I		
Idylle	80641	Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Jecithin	79456	Kohrs & Co. Nachfolger, Hamburg, Mühlenkamp 63.
K		
„Käthchen"	79175	C. H. Knorr, Aktiengesellschaft, Nahrungsmittelfabriken, [Heilbronn a. N.
Kaiser Barbarossa	79506	J. G. Weiss, Stettin.
Kaiser Julian	80338	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Kinderblick	79040	Schwarz & Grosse, Leipzig.
Kriemhilde	80175	Gebr. Stollwerck, A. G., Cöln a. Rh.
Kronprinzessin Cecilie	79503	Hermann Reichel, Leipzig, Nordstr.
Kronprinzessin Wilhelm	79308	do.
L		
Lortzing	79451	Fa. C. Pecher, Detmold.
M		
Malzolade	80137	Fa. P. W. Gaedke, Hamburg-E.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
Mampyl	80486	Fa. Carl Mampe, Berlin, Veteranenstr. 24.
Man behalte es im Auge	80485	Vita Co. m. b. H., Hamburg, Alterwall 58.
Mannus	80630	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Marcus Antonius	80391	do.
Marga	80479	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
„Marke Landgraf"	79628	Carl Deisel, Homburg v. d. Höhe.
Milka	80504	Ph. Suchard, Lörrach.
Mitin	79437	Krewel & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Cöln a. Rh.
Morava	80414	Meyerotto & Sohn, Neusalz a. O.
Moccalit	80135	Wolf Kronheim, Hamburg, Gänsemarkt 61.
Morgenroth	80204	Fa. Robert Berger, Pössneck.
N		
Neckarbrot	79753	Leysieffer & Cie., St. Goarshausen.
Nulla dies sine labore	79110	Adolf Jörss, Hamburg, Hopfensack 11.
O		
Oktavian	80336	Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
P		
Paula	79355	C. W. Watson & Co., London.
Perborin	80583	Dr. Leopold Sarason, Hirschgarten b. Berlin.
Perle von Niedersachsen	79987	Ernst Malzfeldt, Sarstedt.
Planeten	80200	Gruber & Comp., Mannheim.
Pompejus	80337	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Protomalt	79231	Deutsche Diamalt Gesellschaft m. b. H., München.
Pudchen	80643	Bommers & Schuchart, Iserlohn.
R		
Rapido	79666	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Ray	80785	Compagnie Ray m. b. H., Berlin, Friedrichstr. 12.
Rombot	79097	Fa. Romain Talbot, Berlin, Kaiser Wilhelmstr. 46.
S		
Saturn	79689	Carl Henckell, Hamburg, Eppendorferweg 71.
Senioren	79986	Hille & Dettmer, Hannover.
Sieglinde	80139	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Silko	80634	do.
St. Sebaldus	80415	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
T		
Thetis	79473	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Toni	80667	C. H. Knorr A.-G., Heilbronn a. N.
Triumph	80846	Carl Henckell, Hamburg, Eppendorferweg 71.
Triumphator	79202	Bürgerliches Brauhaus München (Münchener Bürgerbräu), München.
Tuisko	80631	Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Turicia	79988	Aktien-Gesellschaft Vereinigte Berner & Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, Zürich (Schweiz).
W		
W. Bintz	80745	Walther Bintz, Hamburg.
Walther Bintz	80677	do.
Weltbrand	79968	Stahl & Nölke, Actiengesellschaft für Zündwarenfabrikation, Cassel.
Wer sein Leben zu verlängern strebt, trinkt Yermeth	80081	Yermeth-Compagnie Lender & Co., Schöneberg bei Berlin, Hauptstr. 25.
Wonne-Nudel	79752	Fa. F. L. Hastedt, Buxtehude.
Y		
Yerm	80076	Yermeth-Compagnie, Lender & Co., Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25.
Yermal	80077	do.
Yermate	80873	do.
Yermon	80080	do.
Yermeth	80652	do.
Z		
Zilka	80275	J. W. Arthur Petrzilka, Hamburg, Hansaplatz 8.
Zuckerschnütchen	80201	Hannoversche Brotfabrik Aktien-Gesellschaft, Hannover-Linden.

Digitized by Google

Zuckermarkt.

Bericht vom 21. August 1905.

Wie ein Blitzschlag wirkte die Nachricht, die Anfang August aus Paris die Zahlungsunfähigkeit des vielseitigen Herrn Jaluzot brachte, und die ganze Zuckerwelt erbebte und zitterte einige Tage in Erwartung der weiteren Hiobsposten. Diese blieben nicht aus, denn noch fünf Zuckerhäuser, die getreulich alles nachgemacht hatten, was der allmächtige Jaluzot ihnen vorgemacht hatte, folgten ihrem Leitstern nach. Abgesehen von dem vorübergehenden Preisfall, der in Paris und an anderen Plätzen die ersten Tage folgte, hat der Krach — die Franzosen sagen auch »le Krach« — bisher noch keine weiteren Folgen gehabt, denn das langsame Abbröckeln der Preise in den letzten drei Wochen wäre auch ohne ihn erfolgt.

Ueber Herrn Jaluzot selbst haben die Tageszeitungen schon sehr breit und eingehend berichtet, wir lassen ihn daher aus dem Spiel. Gesagt soll nur werden, dass sich die Hausse jetzt einen Haupttreiber als Opfer ausersah, dem zwar schon früher ähnliches passierte, aber jetzt scheint ihm das Rückgrat gebrochen zu sein, denn der Untersuchungsrichter ist bereits über ihm und wird ihn für diesmal wohl nicht wieder aus seinen Fingern lassen; Jaluzot hat seinen Spekulationszucker zum Teil mit Spargeldern gekauft, die sein Warenhaus für arme Leute »aufbewahrte«. Dass in Paris schon seit einiger Zeit etwas nicht in Ordnung war, wurde wiederholt gemeldet, so sanken dort zuerst und noch vor dem Krach die Zuckerpreise vorübergehend auf den Preisstand für neue Ernte, worauf wir schon im letzten Gordianheft 247 hinwiesen. In Paris galt ein Sack Rohzucker (100 Kilo) am Jahresanfang 45 bis 46 frs., Ende Juni noch 29.75 Frs., und am 29. Juli, im Augenblick der Entscheidung, stand die Notiz für August-Lieferung bei 28.12 Frs. Seitdem sank der Preis mit einigem Hin und Her auf 23 bis 23.25 Frs. am 18. August.

In Paris hat sich inzwischen die Handels-Kommission des Syndikats französischer Zuckerfabrikanten mit Vertretern der Börse besprochen zur Prüfung von Vorschlägen, um in den Terminhandel, der für die Zuckerindustrie wie für den Zuckerhandel so notwendig (?) sei, die Sicherheitselemente einzuführen, die ihm heute fehlen, wie die Ereignisse gezeigt hätten! Dies ist nur die Geschichte von dem zu spät zugedeckten Brunnen in neuer Fassung, und sie sollte endlich alle verständigen Leute in dem Bestreben vereinigen, dass den Machern vom Schlage Jaluzot das Handwerk gelegt wird, und dass der Zuckerpreis nur von normalen Schwankungen, wie sie im Ernteausfall und der Nachfrage begründet liegen, nicht aber von Treibereien abhängig ist, die von wenigen Machern auf Kosten vieler ehrlich arbeitender Tausende von Menschen künstlich hervorgerufen werden.

Aehnliches im Preisfall wie in Paris weisen die Hamburger Augustnotierungen für Rohzucker auf; diese standen im Beginn der Hausse, am 1. Oktober 1904, bei 23.25 Mk. für 100 Kilo; am 1. Februar 1905 waren es 32.45 Mk., am 1. Mai 26.30 Mk., am 1. Juli 21.90 Mk., am 31. Juli 20.80 Mk., und am 21. August nur 18.90 Mk. für 100 Kilo.

Diese nachgebende Stimmung wurde durch den Jaluzotkrach nicht hervorgerufen, nur bestärkt. Denn die eigentliche Veranlassung dazu ist immer unverändert die, dass die Rüben günstig stehen, und dass die Rohrzucker bauenden Gebiete jetzt aufleben und sich einen Teil des Zuckerbedarfs wieder erobern wollen. Die Nachrichten von überall her, aus Kuba, aus Hawai, aus Britisch-Westindien usf., lauten sehr zuversichtlich, und die von dort gemeldeten höheren Zahlen beweisen, dass nach und nach wieder grössere Mengen von Rohrzucker den Gang des Marktes mitbestimmen werden.

Auch aus den Rübengebieten wird günstiges berichtet. Allgemein wird gewünscht, dass der Regen aufhört und die Rüben trockenes warmes Wetter anhaltend brauchen können. Nur in Westpreussen ist man — mit gutem Grund — nicht zufrieden, weil dort eine Wurzelfäule auftritt, die auf einzelnen Feldern bereits verheerend wirkte. Der Zuckergehalt der Rüben ist von 11.4 Prozent in drei Wochen auf 14 Prozent gestiegen.

Die Werte beider Ernten rücken einander immer näher, von der neuen Kampagne trennen uns nur noch wenige Wochen, und in dieser Zeit wird es sich entscheiden, ob die neue Ernte das auch hält, was sie nach dem bisherigen Stand versprach.

Der Verbrauch im Deutschen Reich ist im Juli ziemlich bedeutend gewesen, und gegen 1904 nicht viel zurückgeblieben. Diese hohe Zahl ist auf die Einmachezeit zu rechnen. Es wurden (in Rohwert) in den freien Verkehr gesetzt im Juli

1905	1 011 977 dz
1904	1 063 234 »

Im ganzen bleibt der Verbrauch um fast 14 Prozent zurück hinter dem vorigen Zuckerjahr, denn es wurden von September bis Juli, in elf Monaten, zum Verbrauch abgefertigt:

1903/04	10 123 021 dz
1904/05	8 732 225 »

Der August allein kann diesen Unterstand nicht mehr aufholen, wenn auch die Abforderungen für diesen Monat bisher recht lebhaft waren.

Auf den Raffinadenmarkt hat der Fall Jaluzot wenig oder garnicht gewirkt. Abgesehen von laufenden Lieferungen, die recht bedeutend sind, wurden neue Umsätze wohl kaum gemeldet. Wer es jetzt nicht durchaus nötig hat, wartet noch die paar Wochen ab, bis das neue Ernteergebnis zahlenmässig fest liegt.

Die **Magdeburger** Tagespreise standen am 15. August:

für	auf
Kristallzucker	21.25 Mk.
Gemahlene Raffinade	—
Gemahlener Melis	20.25 Mk.

Melis hat 25 Pfg. nachgegeben, Raffinade ist nicht notiert und Kristallzucker hat keine Preisänderung erlitten. Zu bemerken bleibt, dass diese Preise lediglich Forderungen der Raffinerien sind.

Der Markt schliesst ruhig und flau.

Kakaomarkt.

Bericht vom 21. August 1905.

Die Preise sind im ganzen weiter gewichen, so dass wir nur wiederholen können, was wir in den beiden letzten Berichten schon sagten. Der allgemeine Stand ist heute, auch für bessere Sorten, so, dass die Fabrikanten ruhig kaufen können, ohne hierbei etwas einzubüssen.

Die Käufer scheinen trotzdem noch immer nicht recht an den Einkauf heran zu wollen, denn viele haben noch Schlüsse bis in den Herbst hinein laufen, und viele erwarten weiter weichende Preise.

Mit der Qualität der hereinkommenden Mengen ist man teilweise recht wenig zufrieden, besonders über Bahia wird viel geklagt.

Digitized by Google

Die **Hamburger Ankünfte** zeigen folgende Zahlen vom 1. bis 15. August 1905:

Es kamen aus:

Westindien	12246	Sack
Lissabon	5892	»
Bahia	5887	»
Le Hâvre	4293	»
Southampton	4008	»
Westküste Südamerika	2200	»
Amsterdam	1421	»
Westküste Afrika	1283	»
Bremen	785	»
London	346	»
New-York	231	»
Antwerpen	99	»
Liverpool	96	»
Zusammen	38787	Sack
gegen 1904	29726	»
1905 mehr	9061	Sack.

Wir lassen die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. Bisher ist nur ein Dampfer »Benguella« am 10. August in Lissabon eingetroffen mit 13809 Sack. Der Vorrat im dortigen Zollhause bezifferte sich am
5. August 1905 auf 56209 Sack, während er am
8. » 1904 etwa 26000 » umfasste.

Die Werte für Thomé haben weiter nachgegeben, fein wurde mit 47½ Mk. und kurant mit 43½ Mk. bei prompter Abladung cif Hamburg angeboten.

Bahia-Kakao. Ueber den schlechten Ausfall der Ernte werden viele Klagen laut, und man schreibt die zur Zeit herrschenden niedrigen Preise dem schlechten Ausfall der fair-Sorten zu. Dies ist wohl nicht der einzige Grund, denn alle Kakaos sind jetzt billig, aber mitbestimmend ist er jedenfalls, so dass fair weiter nachgegeben hat und heute zu 45 Mk. für 50 Kilo, c. & fr. Hamburg, angeboten wird; superior hat sich auf 50 Mk. gehalten.

Bis Ende Juli sind etwa 23000 Sack weniger in Bahia angebracht als im Vorjahr, womit indessen noch nicht bewiesen wird, dass 1905 hinter 1904 zurückstehen wird. Auch hier haben wir mit einer Verschiebung der Zufuhren wie in anderen Kakaoländern zu rechnen.

Ueber **Venezuela-Kakao** liegen folgende Nachrichten vor:

Carupano. Die Johanniseernte hat durch anhaltende Dürre am Jahresanfang so gelitten, dass die Ankünfte im Mai-Juni nur sehr gering waren. Die Hauptmenge wurde im Juli erwartet, und die ganze Ernte dürfte erst Mitte August völlig beendet sein.

Die Aussichten für die kommende Weihnachtsernte sind, soweit es sich voraussehen lässt, günstig. Es wird dafür nur eine kurze Trockenzeit gewünscht, weil die Regenzeit sehr früh und sehr heftig einsetzte.

Im zweiten Vierteljahr wurden
1905 712514 Kilo = 11756 Sack gegen
1904 1028555 » verladen.
Hiervon gingen 1905 nach den Vereinigten Staaten 17755 Kilo oder 293 Sack.

La Guayra. So, wie sich die Ernteaussichten bisher machen, wird der Jahresertrag von 1905 dem von 1904 keineswegs nachstehen. Allerdings verzögern sich im laufenden Jahre die Hauptzufuhren infolge der zeitweilig recht ungünstigen Witterungsverhältnisse, die am Jahresanfang eine kleine Ernte erwarten lassen konnten. Diese Erwartung hat sich nicht bestätigt, vielmehr wird die Erntemenge der 1904er gleich geschätzt. Die Ausfuhr 1904 über den Hafen von La Guayra betrug 7½ Millionen Kilo, wovon 830000 Kilo nach den Vereinigten Staaten gingen.

Unser Gewährsmann schreibt uns, dass die Ausfuhr nach Nord-Amerika im Zunehmen ist, und dass dort Venezuela-Kakao mehr Beachtung zu finden scheine auf Kosten von Trinidad-Kakao.

Von anderen Kakaos ist zu melden:

Guayaquil-Kakao. Superior-Sommer-Arriba behauptet seinen Preisstand ohne besondere Beachtung und nur mühsam, denn die Nachrichten aus Guayaquil sind nicht dazu angetan, preishaltend zu wirken. Im Juli sind in Guayaquil 42500 Quintales angeliefert worden gegen nur 28000 Quintales 1904, und die erste Augusthälfte ist ebenfalls der vorjährigen voraus, denn sie brachte 18500 Quintales gegen nur 14000 Quintales 1904. Nach diesen Ziffern stellt sich das Ergebnis seit Jahresanfang wie folgt:

1905	317000	Quintales
1904	397750	»
1903	336250	»

In Guayaquil gingen die Preise im Juli hin und her; sie standen

für	Anfang	Ende	
Arriba	auf 24—25 $	22½—23 $	Kurs 197—200.
Balao	» 22—23 »	21—22 »	
Machala	» 19—20 »	20—21 »	

Im Laufe des Juli war Arriba sogar bis auf 21 $ gefallen, sodass die für Ende Juli gemeldeten Preise eine Befestigung bedeuten, der indessen keine lange Dauer nachgesagt wird, denn die Geschäfte sollen drüben sehr still liegen, und hier wollen die Fabrikanten noch nicht an den Einkauf heran, weil sie durch das ewige Hin und Her in Ernteaussichten und Preisen Grund genug hatten, um misstrauisch zu werden.

Jedenfalls bestätigen die Berichte von drüben wieder, dass wir im laufenden Jahre mit einer verlängerten Ernte zu rechnen haben, die uns normale Mengen liefern wird.

Die Ernte in Superior-Sommer-Arribas hat mit Ende Juni ihren Abschluss gefunden, und die im Juli noch angebrachten Epocas haben bei den Abnehmern keinen guten Namen; sie wurden von Guayaquil aus mit 65/6 c. & fr. angeboten, aber ohne Erfolg. Auch die Machalaernte soll nur klein sein.

Aus London wurden kleine Umsätze gemeldet, 120 und 250 Sack Caraquez zu 65 bis 68 s. Für Arribas wurden vor einiger Zeit 77 s bezahlt.

Hier lagen Angebote vor, die je nach der Güte verschieden waren, Superior Sommer Arribas um 74/— bis 76/— s, Machalas um 60/— s, Balaos um 64 Mk, herum, sofortige Abladung über Panama c. & fr. Hamburg.

Grenada-Kakao. Im ganzen sind seit Jahresanfang 45928 Sack verladen in sieben Monaten gegen 50917 und 40085 Sack in den beiden Vorjahren. Die Juliverladungen waren nur spärlich.

Die Vorräte in London stellten sich am 12. August auf 16975 Sack.

Verkauft wurden auf den beiden Londoner Auktionen von 1514 und 1098 Sack im ganzen 545 und 357 Sack. Auch unter der Hand wurde etwas gehandelt.

Die letzten Preise waren für gering bis mittel 48 bis 50 s, für gut bis fein 51 bis 52 s, und sind weiter nachgiebig. Auch diese Sorte wird jetzt zum Einkauf empfohlen.

Trinidad-Kakao. Nach amtlicher Zusammenstellung ging der grösste Teil des Trinidad-Kakaos 1903/04 nicht nach den europäischen Ländern, sondern nach den Vereinigten Staaten. Die Verschiffungen verteilen sich (in cwts) wie folgt:

Digitized by Google

	1901/02	1902/03	1903/04
U. S. A.	82 903	112 052	136 543
Frankreich	89 196	136 178	89 290
England	83 853	75 047	82 366
im ganzen cwts	269 239	335 582	322 804

In den englischen und französischen Teilen ist der deutsche mit enthalten. Die Gesamtausfuhren für die Jahre 1885 bis 1904 zeigen folgendes Bild:

Jahr	Säcke	Gewicht in engl. Pfund	Zollamtlich deklarierter Wert in £
1904	197112	40755776	887676
1903	193189	36154048	897033
1902	198567	37585184	907531
1901	156294	30154768	847416
1900	154563	30383808	852568
1899	148115	29225504	778679
1898	126377	24340960	705956
1897	127478	23840665	532123
1896	125799	23481848	452141
1895	158803	29458813	620634
1894	116893	21608384	509808
1893	106373	19106553	535055
1892	142897	25041635	648103
1891	90761	16188493	439786
1890	124665	21552593	531025
1889	88763	15335228	411243
1888	123947	21352312	611876
1887	70727	11927067	354420
1886	99511	17913037	421278
1885	76275	13729565	385901

Diese Zahlen weichen von den unsern ab, weil sie nicht wie unsere Kalenderjahre, sondern Erntejahre vorstellen.

Seit dem 1. Januar 1905 sind in Port of Spain verladen (in 7 Monaten):

	im ganzen	davon nach U. S. A.
1905	150 819 Sack	63 211 Sack
1904	184 226 »	64 509 »
1903	146 244 »	49 826 »

Hiermit hat 1905 seinen Vorgänger nicht erreicht, wohl aber die normalen Mengen von 1903 überholt. Im Juli wurden in Port of Spain allein 25 479 Sack verladen gegen nur 12 999 und 7 941 Sack in den beiden Vorjahren.

Von den Wetteraussichten heisst es, dass der Regen etwas reichlich fiel, und obgleich die jungen Früchte bisher gut stehen, so sind die Pflanzer teilweise sehr im Zweifel, ob nicht die durch den Regen hervorgerufene übergrosse Feuchtigkeit den Pflanzungen schadet. Aus einigen Bezirken haben die Zufuhren der jetzigen Ernte bereits aufgehört, und man erwartet, dass sie bald nachlassen werden. Der Markt drüben ist nur schwach gestimmt, denn die letzten drei Monate haben es reichlich gemeint. Trotzdem sind die Notierungen unverändert geblieben.

Auf den europäischen Märkten sind die starken Trinidadverladungen fühlbar. Die Londoner Bestände heben sich auf 21 111 Sack, die in Le Havre auf 40 625 Sack, im ganzen sichtbare Vorräte also 61 136 Sack ohne Hamburg.

Auf den Londoner Auktionen wurden von den angebotenen 875 und 1316 Sack im ganzen 486 und 129 Sack verkauft. Auch unter der Hand wurden kleinere Umsätze gemeldet. Bezahlt wurden für

gut bis fein 56 bis 57 s und für
sehr fein 62 s.

Es wird auf den billigen Stand hingewiesen, den Trinidads einnehmen. Nennenswerte Abschlüsse sind trotzdem wohl kaum erfolgt, denn von überall her sind die Angebote zahlreich, willig und nach unten zeigend.

Ceylon-Kakao. Aus Colombo lag nichts vor. In London wurden auf den Auktionen von angebotenen 1108 Sack und 877 Sack untergebracht 339 und 312 Sack. Unter der Hand wurden noch 60 Sack verkauft. Man zahlte für

mittel bis gut	44 bis 47½ s (kleinbohnige)
gering bis mittel	50 bis 57 s
gut	63½ s und
fein	73½ bis 76½ s.

In London lagen am 12. August 18 607 Sack, etwas mehr als vor drei Wochen.

Kamerun-Kakao. Diese Sorte folgt dem allgemeinen Zuge nach unten, besonders Viktoria, rauchige Qualität, wurde mit 30 bis 32 Mk. angeschrieben. Viktoria besseren Ausfalls wurde mit 40 bis 43 Mk. angeboten, und Kamerun allgemein mit 47 bis 49 Mk.

Accra-Kakao. Frische Zufuhren, die nur klein waren, fielen schlecht aus und erzielten nur niedrige Preise. Gute alte Ware stand besser, ist aber knapp und gefragt zu 43 bis 45 Mk.

Samana/Sanchez-Kakao. Die diesjährige Ernte hat bisher reichlich den Erwartungen entsprochen. Im Juli sind etwa 18 000 Sack verladen und weitere umfangreiche Partien lagen um die letzte Monatswende zur Verschiffung bereits in Sanchez. Anfang August wurden 7 Golddollar für 50 Kilo frei Sanchez bezahlt. Ausserdem liegt auf dem span. Zentner = 46 Kilo 1 Golddollar Ausfuhrzoll.

Im ersten halben Jahr 1905 sind in Sanchez
40 103 Sack = 3 515 643 Kilo nach Europa und
11 281 » = 1 003 314 » nach Nordamerika
verladen.

Von Kakaoplätzen hören wir folgendes:

London. Heute umfasst die Berichtszeit drei Wochen. In der ersten Woche, am 1. August, und in der dritten Woche, am 15. August, wurden Auktionen abgehalten, in der Zwischenwoche waren bankholidays. Die Auktionsergebnisse hätten besser sein können; es fanden von 5124 und 4134 Sack Angebot nur 2104 und 1127 Sack Abnehmer. Alles andere, darunter auch Trinidads und Grenadas, mussten zurückgezogen werden. Die Nachfrage war allgemein nur gering, und die Preise stehen im ganzen durchaus auf Käufers Seite. Die fremden Sorten fanden allgemein keine Beachtung, hierüber wie über Trinidads, Grenadas und Ceylons ist besonders berichtet. Einige kleinere Partien wurden unter der Hand gehandelt zu Preisen, die den Auktionssätzen entsprechen

Die Kakaobewegungen Londons vom 23. Juli bis 12. August 1905 (1904) umfassen

7444 (5890) Sack Zufuhren,
5501 (3279) » Verbrauch,
1940 (2405) » Ausfuhren,

sodass sich der Bestand in dieser Zeit um nur 3 (206) Sack hob, von 82 840 (100 119) auf 82 843 (100 325) Sack. Besonders die Ablieferungen an den Verbrauch sind in diesem Jahre in der Berichtszeit hoch gewesen. Seit dem 1. Januar bis zum 12. August 1905 (1904) betragen in Sack

	koloniale Sorten	fremde Sorten	im ganzen
Zufuhren	96 077 (124 505)	32 223 (38 270)	128 300 (162 775)
Verbrauch	64 468 (58 562)	29 096 (25 095)	93 564 (83 657)
Ausfuhr	22 593 (22 049)	12 402 (7 998)	34 995 (30 047)
Bestand 12. August	60 326 (74 636)	22 517 (25 689)	82 843 (100 325)

Londons Lieferungen an den heimischen Verbrauch sind demnach dem Vorjahr um fast 10 000 Sack voraus, während der Verbrauch im ganzen Lande etwa 1000 Tons zurück ist.

Für Dienstag, den 22. August, ist Kakao zur Auktion nicht gemeldet.

Digitized by Google

Liverpool. Das Geschäft liegt nach wie vor still, und die Preise sind weichend.

Die Zufuhren hier in der Berichtszeit umfassen
1577 Sack Thomé,
10 » Bahia.

Anfang August lagerten in Liverpool 3417 Sack gegen 2061 und 2101 Sack in 1904 und 1903.

New-York. Der Markt in Rohkakao liegt noch immer unverändert ruhig, man erwartet erst Anfang bis Mitte September mehr Leben.

Amsterdam. Am Mittwoch, den 30. August 1905 kommen in Amsterdam zur Auktion 1248 Sack Javakakao.

Le Hâvre. Die Kakaobewegungen für Juli 1905 zeigen folgende Zahlen (Sack):

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Para	2966	650	13274
Trinidad	9420	7820	40625
Cote-Ferme	8970	6150	34891
Bahia	899	2625	10294
Haiti	3230	1850	10963
Guayaquil	4890	5850	2112
Martinique	244	370	4255
Andere Sorten	14540	14850	42984
im Juli 1905	45159	40155	159389
gegen 1904	51953	41900	153766

In sieben Monaten sind	1905	1904
angeliefert	276423	300772
abgeliefert	250055	267984

Seit Anfang Juli sind die Bestände um etwa 5000 Sack gestiegen, auch ein Zeichen von den am Markt greifbar werdenden Erntemengen.

Verbrauchszahlen von Kakao:

England. Es wurden 1905 (1904) an Rohkakao

	im Juli	in 7 Monaten
eingeführt	2076 (2129) tons,	14886 (19005) tons
verbraucht	1461 (1460) »	11757 (12779) »
ausgeführt	218 (329) »	2569 (2357) »

Die Lagerbestände betrugen im Vereinigten Königreich Ende Juli 6067 tons gegen 6725 tons 1904 und 5488 tons 1903.

Die Zahlen für bearbeiteten Kakao sind 1905 (1904) die folgenden in lbs.:

	im Juli	in 7 Monaten
Zufuhr	654932 (702739),	5140796 (6293983)
Verbrauch	594606 (645193),	4869326 (6030341)
Ausfuhr	41331 (38438),	272169 (250728)

Der Bestand stellte sich Ende Juli auf 71000 lbs. gegen 74000 und 162000 in den beiden Vorjahren.

Das Gesamtbild ist unverändert, indem nur die Ausfuhr gegen 1904 höher und die Bestände gegen 1904 niedriger sind. Wenn dann auch der Verbrauch in den letzten Monaten dem vorjährigen gleich kommt, so bleibt er im ganzen zurück. Auch die Zufuhren sind kleiner, was in den kleineren Erntemengen des laufenden Jahres seinen Grund hat.

Oesterreich-Ungarn. Im ersten Halbjahr wurden an Rohkakao eingeführt
1905 1 258 200 Kilo
1904 1 227 200 »

Die Einfuhr zu Lande geht beträchtlich zurück, dagegen wird dieser Ausfall durch das Mehr der Seeeinfuhr überholt.

Finnland. Im Jahre 1904 sind dort 63099 Kilo Rohkakao eingeführt gegen 61031 Kilo 1903 und 47367 Kilo 1902. Im Jahre 1900 ist die 1904er Einfuhrzahl übertroffen mit 65907 Kilo, eine Zahl, die weder vordem auch nur annähernd noch nachdem erreicht ist.

Deutschland. In den deutschen Verbrauch gingen von Rohkakao

	im Juli	im ersten Halbjahr
1905	3 826 700 Kilo	18 703 900 Kilo
1904	3 430 400 »	17 115 900 »
1903	2 395 600 »	12 711 300 »

Nach diesen Zahlen ist der 1905er Verbrauch seinem Vorgänger 1904 um 1588 000 Kilo voraus.

Haiti. Im Jahre 1904 wurden 2 531 363 Kilo Kakao gegen 2 607 100 Kilo im Jahre 1903 ausgeführt.

Kakaoschalen. Am 1. August wurden 27 Tons von Cadbury auf der Auktion in London verkauft. Es brachten

A	90	bis	102½ s	die englische Tonne.
B	85	»	87½ »	
C	85	»	90 »	
D	180	»	205 »	

Kakaobutter.

Bericht vom 22. August 1905.

Die nächsten, die Septemberauktionen werden am Dienstag, den 5. September abgehalten. Für London ist das Quantum noch nicht bekannt, für Amsterdam wird in der Marke Van Houten nun die Produktion aus zwei Monaten, aus Juli und August zusammen, zum Verkauf gestellt, nämlich 105 000 Kilo. Von Nebenmarken sollen 13 000 Kilo Dejong und 8000 Kilo Mignon verkauft werden. Die Van Houtensche Zahl 105 000 klingt hart, ist aber durchaus normal. Denn die zwei Monate Juli/August haben gebracht:

1905	1904	1903	1902	1901	1900
105 000	100 000	100 000	110 000	105 000	120 000
1899	1898	1897	1896	1895	1894
125 000	115 000	117 000	85 000	110 000	135 000

Das sind die Mengen, die aus der Van Houtenschen Juli/Augustproduktion in den letzten zwölf Jahren für die Septemberauktion bereit waren.

Die Käufer dieser Marke werden, da die 105 000 Kilo in einer Auktion, am 5. September, verkauft werden sollen, anscheinend noch einmal Gelegenheit haben, vor Eintreten des grösseren Herbstbedarfes diese Marke zu normalem Preise einzunehmen und werden diese Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, sich bis Dezember zu decken. Die dann am 3. Oktober folgende Auktion hat nur 3½ Arbeitswochen vor sich, wird also wahrscheinlich nur 60 t bringen, womit dann bis zum 7. November = also fünf volle Wochen ausgekommen werden muss.

Der Jahreszeit entsprechend, ist die Nachfrage nach Kakaobutter sehr ruhig; viele grössere Konsumenten haben sich auf längere Zeit gedeckt und die von Hand zu Mund kaufenden Konsumenten melden sich meist erst immer, wenn das Feuer am Nagel brennt.



Allerlei.

Wir haben von heute ab den Abdruck von Aufsätzen aus dem Gordian unter Verbot gestellt; wir hören alle Augenblicke, dass ganze, halbe oder viertel Aufsätze aus dem Gordian zu Zwecken der Reklame oder zu anderer Verwendung ab-

Digitized by Google

gedruckt werden. Wir haben ja in den meisten Fällen nichts dagegen, aber gefragt möchten wir doch in Zukunft vorher werden, um dann unsere Erlaubnis geben oder verweigern zu können.

Kaffeepreise. Seit einiger Zeit steigen die Preise für Kaffee; wir möchten hierauf auch an dieser Stelle besonders aufmerksam machen. Wird Kaffee teurer, dann hat der entölte Kakao gute Aussicht, noch mehr an die Stelle des Kaffees zu treten. In der Hand der Kakaofabrikanten liegt es, die Hausfrau darauf aufmerksam zu machen, dass sie mit einem Pfund Kakao zu 1.50 oder 2 Mk. erheblich weiter kommt, als mit einem oder anderthalb Pfund Kaffee. Vielleicht kommt mit höheren Kaffeepreisen nun auch die Zeit, wo die grösseren deutschen Kakaofabrikanten sich von der Lieferung des meist zu Schleuderpreisen verkauften losen Kakaopulvers befreien und die Versorgung des deutschen Bedarfes in gesundere Bahnen leiten, als es die heutigen sind. Das würde z. B. möglich sein, wenn sich die grösseren deutschen Kakaofabrikanten dahin einigten, dass sie die Lieferung von ungepacktem Kakaopulver kurzer Hand einstellen und in Zukunft nur gepackten Kakao mit voller Firma und mit voller Verantwortlichkeit der liefernden Firma durch den Detailhandel verkaufen lassen. Dass der heutige Weg, auf dem der deutsche Konsument sich sein viertel, halbes, ganzes Pfund Kakao durch den Detailhandel beschaffen muss, sehr wenig glatt und übersichtlich ist, weiss jeder; dass durch den Handel mit losem Kakao oft dem Zwischenhandel — erst dem Agenten des Fabrikanten mit dem Modus der Ueberpreise, dann deren Grossisten und seinen Agenten, schliesslich dem Detaillisten eine viel zu grosse Preisbestimmungsmacht eingeräumt wird, wodurch ein Kakaopulver, für das der Fabrikant 80 oder 90 Mk. bekommt, oft mit 150 Mk. oder höher an den Konsumenten kommt, weiss auch jeder. Wir sagen **oft;** wir wollen nicht sagen, dass das immer der Fall ist, wir sehen ja in den Schaufenstern auch Detailpreise von 1 Mk. für das Pfund Kakaopulver.

Aber oft genug ist der Fabrikant derjenige, der seine Kakaopulverproduktion zumeist auf den Absatz in loser Form und in billigster Güte aufgebaut hat. — In der Schokoladenfabrikation haben Schweizer Vorbilder uns gezeigt, dass es wohl möglich ist, in Deutschland bessere Schokoladen als die Konsum-, Haushalt-, Rippen, Block-, Riegel-Qualitäten zu verkaufen. In der Kakaopulverfabrikation würde derselbe Beweis spielend leicht zu erbringen sein. Es brauchte nur einer in geschickter Weise gegen den Handel mit losem Kakao zu Felde zu ziehen; dafür wäre vielleicht eine Normalpackung zu 1 Mk. einzuführen, die jahraus jahrein eine Mark kostet. Der Preis muss so gestellt werden, dass kleine Schwankungen im Preise der Bohnen und Butter die Durchschnittsfüllung von vielleicht 300 Gramm nicht zu berühren brauchen. Wird aber einmal die Butter sehr billig oder werden die Bohnen sehr teuer, so wird die Füllung kleiner, sinkt von 300 auf 250 Gramm oder ähnlich.

Wäre ich Kakaopulverfabrikant, so würde ich diesen hier flüchtig hingeworfenen Gedanken ausbauen, würde mich mit einigen anderen Kakaofabrikanten verbinden und würde geschlossen gegen den wilden Handel mit losem Kakaopulver zu **jedem** Preise vorgehen und würde eine solche Organisation zu finden suchen, nach der der deutsche Konsument ein gutes Kakaopulver zu mässigem Preise in verantwortlicher Packung überall zu festen Sätzen bekäme. Der deutsche Konsument würde das dankbar hinnehmen und würde helfen, dass ein so grosser Vertrauensartikel, wie es das Kakaopulver ist, nicht länger der Willkür im Detailhandel ausgesetzt bliebe. —

Steigt der Kaffeepreis weiter, so hat die deutsche Kakaoindustrie ein gutes Mittel, sich von alten Schlacken zu befreien. Hoffentlich lässt man sich anregen und handelt danach. —

Patentverletzung. In Nr. 33 der Zeitschrift der Zuckerbäcker wird auf Seite 7 unter dem Stichwort »Diätetische Schokolade« Wort für Wort eine Patentschrift abgedruckt, die unter Nr. 130307, Klasse 53 f, vom Kaiserlichen Patentamt am 23. April 1902 ausgegeben worden ist, über ein Patent für ein »Verfahren zur Herstellung von Schokolade«. Der Inhaber dieses Patentes ist Herr Adolf Christian Max Rieck in Hamburg.

Der Verfasser dieses Aufsatzes im »Zuckerbäcker« zeichnet B. T.; er verschweigt, dass das, was er als sein Geisteskind ausgibt, die wörtliche Abschrift der oben genannten Patentschrift ist; er liefert also der Redaktion des »Zuckerbäcker« ein Plagiat schlimmster Art. Ausserdem aber hat er, durch dieses Verschweigen, den Redakteur des »Zuckerbäcker« in eine schlimme Verlegenheit gebracht. Wir halten es für unsere Pflicht, davor zu warnen, nach den Vorschriften des B. T. — eben weil sie nichts weiter enthalten, als was durch Patent Nr. 130307 geschützt ist — Schokolade zu fabrizieren. Wer das doch tut, ohne vom Patentinhaber die Erlaubnis erworben zu haben, verstösst gegen das Patentgesetz vom 7. April 1891 und setzt sich einer Bestrafung nach § 35/36 dieses Gesetzes bis zu 5000 Mark oder Gefängnis bis zu einem Jahr aus und ist dem Verletzten ausserdem zur Entschädigung verpflichtet.

Der Verletzte ist in diesem Falle Herr Adolf Christian Max Rieck in Hamburg (Inhaber beider Firmen Max Rieck und Verlag des Gordian). An den verantwortlichen Redakteur des »Zuckerbäcker« ist der folgende Brief geschrieben worden:

Hamburg, den 22. August 1905.

Herrn G. Sommer in Bernburg.

In Nr. 33 der Zeitschrift »Der Zuckerbäcker« vom 19. August bringen Sie auf Seite 7 unter dem Stichwort »Diätetische Schokolade« eine Vorschrift für die Fabrikation von Schokoladen nach einem neuen Verfahren.

Diese »Vorschrift« ist nichts weiter als die Abschrift eines mir am 30. August 1900 erteilten Patentes. Der Verfasser B. T. hat sich erlaubt, meine Patentschrift Wort für Wort als sein geistiges Eigentum auszugeben, hat sich also eines Plagiates schuldig gemacht. Und dadurch, dass in Ihrer Zeitung diese Patentschrift ohne jeden Hinweis darauf, dass dieses Verfahren seit fünf Jahren patentamtlich geschützt ist, veröffentlicht worden ist und der Anschein erweckt worden ist, nach Ihren Vorschriften dürfe jedermann Schokolade fabrizieren, haben Sie meine Rechte verletzt.

Ich mache Sie darauf aufmerksam, dass nach § 35/36 des Patentgesetzes vom 7. April 1891 derjenige, der wissentlich den Bestimmungen der §§ 4 und 5 dieses Gesetzes zuwider eine patentierte Erfindung in Benutzung nimmt, mit Geldstrafe bis zu 5000 Mark oder mit Gefängnis bis zu einem Jahr bestraft wird. Da durch Ihren Artikel zur Benutzung aufgefordert wird, die an sich widerrechtlich, also strafbar, ist, so machen Sie sich mitschuldig an der Verletzung meiner Rechte.

Digitized by Google

Sie haften mir nach §§ 823 und 826 B. G.-B. für den mir entstehenden Schaden.

Meine Patentschrift trägt die Nummer 130307, Klasse 53f, und ist am 23. April 1902 ausgegeben worden.

Ich bitte Sie zunächst, mir den Verfasser B. T. dieses Aufsatzes namhaft zu machen und mir zu sagen, wodurch Sie versuchen wollen, den begangenen Fehler wieder gut zu machen, resp. wodurch Sie zu verhindern versuchen wollen, den mir entstehenden Schaden zu mildern.

Ihre Antwort erwarte ich bis Donnerstag, den 24. d. M. Hochachtungsvoll

(gez.) Max Rieck.

† Otto Rüger. Der Dresdner Schokoladefabrikant Herr Otto Rüger ist am 20. August morgens in Dresden gestorben. Er war lange Jahre Vorsitzender der Nahrungsmittelberufsgenossenschaft und auch des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten. In dieser letzten Eigenschaft haben wir ihm vor zehn Jahren öfters scharf entgegentreten müssen. Rüger beging den Fehler, sich Rechte, namentlich Bestimmungsrechte anzueignen, die ihm nicht zustanden; er forderte von Fabrikanten, die ausserhalb des Verbandes standen, dass sie das, was er für richtig ansah, ohne weiteres auch als Gesetz gelten lassen sollten, und vergass dabei, dass aus seinem eigenen Betriebe Fabrikate hinausgingen, die sehr wohl noch eine Läuterung und eine Aufbesserung vertragen konnten. Wir denken dabei an die süssen Butterschokoladen und an die mit brauner Farbe aufgebesserten Schokoladensuppenmehle, die unter seiner Verbandsführung unbeanstandet hergestellt wurden — und wohl noch heute werden. Daneben aber muss zugestanden werden, dass er einer der ersten deutschen Fabrikanten gewesen ist, die Qualitätsverbesserungen mit Erfolg angestrebt haben. Anfang der achtziger Jahre standen die Rügerschen Schokoladen und auch der Rügersche Kakao durch ihre gute Qualität und ihre mässigen Preise an erster Stelle; diese dort, wo sie einmal eingeführt waren, zu verdrängen, war für die Rügerschen Konkurrenten eine schwere Arbeit, wenn nicht unmöglich. Der Verstorbene war auch Kommerzienrat; er hat seit längerer Zeit gekränkelt, daher seinen Söhnen die Führung der Geschäfte überlassen.

Aus Italien: Seit dem 1. Juli d. J. gelten folgende Einfuhrsätze:

Rohkakao	30 Lire
Gepresster Kakao	60 »
Kakaobutter	10 »
Schokolade	90 »
Zuckerwaren	100 »
Raffinade I	99 »
Gelber Zucker II	88 »

Die Zölle verstehen sich für 100 Kilo.

Die Kakaoausfuhr von den Leewardsinseln **(Dominica)** betrugen:

	Gewicht:	Wert:
1901	976 952 lbs	22 898 £
1902	1 332 024 »	28 442 »
1903	970 732 »	20 730 »

Rumänien. Die Schokoladeneinfuhr 1904 betrug 77 000 Kilo, wovon 59 700 Kilo aus Holland kamen. Die Schweiz lieferte 8000 Kilo, England 6000 Kilo. Von Kakaopulver wurden nur 9300 Kilo eingeführt, wovon Holland ebenfalls das meiste, 5300 Kilo lieferte.

Der Verband selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands wird seine diesjährige X. ordentliche Hauptversammlung in den Tagen vom 24. bis 27. September in Magdeburg stattfinden lassen.

Els. Conservenfabrik und Import-Gesellschaft, Strassburg i. Els. Für das Geschäftsjahr 1904/05 ist eine Dividende von 8 Prozent festgesetzt auf 1 400 000 Mk. Aktienkapital. Der gesamte Gewinn beziffert sich auf 875 670 Mk. Davon gehen ab die Betriebskosten mit 367 060 Mk., Abschreibungen mit 66 145 Mk., verschiedene andere Ausgaben wie Zinsen, Dubiosen usw. mit etwa 155 000 Mk., Tantièmen mit 120 484 Mk. Die Rückstellungen beziffern sich auf 95 000 Mk. Unter den Aktiven stehen die Waren mit 1 754 889 Mk., die Debitoren mit 1 249 995 Mk., Immobilien und Bauten mit 933 106 Mk., Material und Mobilien mit 503 047 Mk. Unter den Passiven befinden sich u. a. 528 000 Mk. Obligationen, 157 734 Mk. Akzepte, 1 488 296 Mk. Kreditores, 420 866 Mk. Abschreibungskonti und im ganzen gegen 261 000 Mk. Reserven.

Der Konkursverwalter der Firma Kurz & Co., G. m. b. H., Herr Paul Hill in Posen, gibt folgendes bekannt:

»Sämtliche zur Konkursmasse Kurz & Co. gehörigen, zur Kakao-, Schokoladen- und Konfitürenfabrikation benutzten, sehr gut erhaltenen Maschinen, Formen, Utensilien, Transmissionen, Riemen, Gerätschaften, ferner Reklame- und Kutschwagen, Transportrad, sowie diverse Waren und Packungen sind billig zu verkaufen.

Diese Gegenstände befinden sich in dem Grabenstrasse 14 in Posen belegenen Fabrikgebäude und können dort besichtigt werden.«

Am 11. August fand die Versteigerung der Zuckerraffinerie **Barby a. E.** statt. Es hatten sich viele Bieter eingefunden. Unter diesen gab das Höchstgebot mit 306 000 Mk. ab die Magdeburger Privatbank im Auftrage eines Konsortiums von Raffinerien, das eine G. m. b. H. — ohne die Magdeburger Privatbank — zu gründen gedenkt.

Die Zuckerfabrik **Ketzin** ist für 500 000 Mk. von der Zuckerfabrik Nauen erworben. Nauen beabsichtigt, Ketzin als Filiale, und zwar nur als Raffinerie weiterzuführen.

Aus der **Schweiz:** Die schweizerischen **Zuckerwarenfabrikanten** haben sich zur Wahrung ihrer gemeinsamen Angelegenheiten zusammengetan und einen **Verband** gegründet. Die Form des Zusammenschlusses ist eine Genossenschaft. Sie hat ihren Sitz am jeweiligen Wohnort ihres Präsidenten, also zur Zeit in Bern. Sie bezweckt den gemeinsamen Ankauf von Rohmaterialien, die Festsetzung verbindlicher Minimalverkaufspreise, die Bekämpfung unrationeller Verkaufspreise. Das Eintrittsgeld beträgt 50 Frs., der Jahresbeitrag 20 Frs. Präsident des Vorstandes ist H. Rooschüz in Bern, Vizepräsident M. Goeggel in St. Gallen, als Sekretär fungiert E. Schnebli-Welti in Baden und als Kassierer J. Degallier in Genf. Weiter gehören dem Vorstand an die Herren J. Klaus in Locle, F. Hool Zürcher in Colombier, H. Merz in Aarau, J. Acherschott in Solothurn, A. Rosenberger in Albisrieden, E. Pfister in Bern.

Société anonyme Fabriques de Chocolats et de Produits alimentaire de Villars in Freiburg. Dies im Juli 1904 in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Unternehmen verteilt für das erste Betriebsjahr 4 Prozent Dividende. Die Generalversammlung hat den Verwaltungsrat ermächtigt, im Bedarfsfalle das bisherige Kapital von 800 000 Frs. auf das doppelte, auf 1 600 000 Frs., zu erhöhen. Hiervon dürfen 500 000 Frs. zum Bau einer Schoko-

Digitized by Google

ladenfabrik im Auslande verwandt werden. Damit schlägt die Gesellschaft den gleichen Weg ein, den Suchard bereits gegangen ist, indem er in Frankreich eine Fabrik errichtete, um dadurch vor Störungen sicher zu sein, die durch Aenderung in der Zollpolitik der fremden Staaten gegenüber der Schweiz sehr wohl möglich sind.

Neue Handelsverträge. Der italienisch-schweizerische Handelsvertrag ist am 1. Juli d. J. in Kraft getreten. Wir haben darüber bereits einiges in den Gordianheften 232, 235 und 239 gesagt und wiederholen heute, dass die Schweiz bei der Einfuhr nach Italien auf 100 Kilo zahlt:

Schokolade	früher 130 Frs.,	jetzt 90 Frs.
Kondensierte Milch	» 80 »	» 40 »
Kindermehl	» 42 »	» 33 »

Unser Gewährsmann sagt, dass über die Zeit, wann die neuen Bestimmungen zwischen Deutschland und der Schweiz in Kraft treten, vielfach grosse Unsicherheit herrsche. Soviel wir wissen, tritt der deutsch-schweizerische Vertrag für die Einfuhr nach Deutschland am 1. März 1906, für die Einfuhr nach der Schweiz dagegen schon am 1. Januar 1906 in Geltung.

Die **Maggi**-Gesellschaft gibt in schweizerischen Zeitungen bekannt, dass sie ihre Erzeugnisse zur besseren Unterscheidung von Nachahmungen mit einer besonderen Schutzmarke versehen lasse. Es ist dies ein aufrechter, viereckiger schwarzer Stern, in dessen quadratischem, weissem Mittelfeld ein schwarzes Kreuz steht. — Die Gärung in **Chamer** Milchaktien hat sich noch nicht wieder gelegt. Es wurde angeregt, dies Papier auch auf einer ausländischen Börse einzuführen, doch erheben sich dagegen mancherlei Bedenken. In Paris seien die Unkosten in Anbetracht des hohen Kursstandes zu gross, und in Deutschland kaufe man nicht Papiere, die bei einem solchen Kurse ausgerechnet, höchstens 5 Prozent abzuwerfen versprächen.

Die Firma Thiele & Holzhause in Barleben bei Magdeburg teilt uns unter dem 4. August d. J. mit, dass sie ihrem langjährigen Mitarbeiter, dem Kaufmann Herrn Johannes Härter, Prokura erteilt hat.

Aus Amerika: Der **Absatz** in den fertigen Erzeugnissen unserer Industrie, der nach Ostern etwas nachliess und rückwirkend auch auf den Kakaomarkt grosse Flauheit hervorrief, hat sich **wieder erholt** und hat überall wieder belebend gewirkt in Boston, Philadelphia, Chicago, Baltimore, San Francisco, St. Louis, Milwaukee u. s. f. — Eine neue Gesellschaft ist mit 40 000 Dollars Kapital in Racim, Wis. unter der Firma **Racim Candy Co.** gegründet. Leiter des Unternehmens ist Herr John Berg, bisher in gleicher Stellung bei der Chicago Candy Co. — Die Amerikaner können sich über den **Erfolg** der **schweizerischen** Schokoladen in ihrem Lande durchaus nicht beruhigen, denn die fremden Erzeugnisse sind überall zu finden und werden den einheimischen vorgezogen. Die Fabrikanten sinnen schon auf Mittel, wie den Eindringlingen, den »intruders« am besten zu begegnen sei. — **Walter Baker & Co.** haben einen Prozess gewonnen gegen The Great China Tea Company Gus. Loewenstein jr. & Co. Dieses Haus hatte »Baker's Cocoa«, »Baker's Chocolate« und dergl. feilgeboten und damit den Anschein erwecken wollen, als wenn diese Waren von der altehrwürdigen, weltbekannten Firma Baker stammten. Fabrikant dieser Waren war indessen ein gewisser W. H. Baker in Winchester, Virginia. Das Gericht ging der betrügerischen Firma scharf zu Leibe. Es wurde ihr untersagt, jemals wieder Kakaos oder Schokoladen in der Weise zu verkaufen oder mit einer anderen Benennung, die beim Publikum den Anschein erwecke, als seien Walter Baker & Co. die Fabrikanten. Ausserdem muss die verurteilte Firma den ganzen Gewinn, den sie auf diese Weise erzielte, an Klägerin auszahlen und drittens dieser auch noch die Prozesskosten ersetzen. Dies Urteil zeigt deutlich, dass man drüben mit den Machenschaften des unlauteren Wettbewerbs durchaus nicht fackelt. Wir dachten bei dieser Gelegenheit an den genau ebenso liegenden Fall Suchard S. A. gegen F. Suchard. —

Durch Rundschreiben des Schatzamts vom 17. Februar 1905 sind den Zollstellen die Regeln mitgeteilt, die das Ackerbaudepartement über das Ergebnis der auf Grund des **Nahrungsmittelgesetzes** (the poor food law) vorgenommenen **Untersuchung eingeführter Nahrungsmittel** aufgestellt hat:

1. Wenn die Ergebnisse der Untersuchungen eine weitere Einbehaltung der Fakturen nicht mehr erforderlich machen, so wird den Einführern keine Mitteilung gemacht.

2. Erfordern die Untersuchungsergebnisse die weitere Einbehaltung der Fakturen, so sind den Einführern auf Verlangen die Untersuchungsergebnisse mitzuteilen, um ihnen Gelegenheit zu geben, Beweise für die Güte der in der Faktura enthaltenen Waren beizubringen. Hierdurch wird dem Einführer eine Feststellung der Gründe für die weitere Einbehaltung der Faktura gegeben und er in den Stand gesetzt, eine Entgegnung vorzubereiten.

3. In keinem Falle werden künftig die Untersuchungsergebnisse von dem Laboratorium in Newyork oder von denen in anderen Häfen mitgeteilt, sondern sie werden unmittelbar von dem Ackerbau-Departement in Washington übersandt werden. — Es betrug in den Monaten von **Rohkakao**

	die Einfuhr		die Ausfuhr
	1904	1905	1905
März	8 285 085 lbs	9 485 341 lbs	229 361 lbs
April	6 733 484 »	7 816 580 »	191 287 »
Mai	5 306 734 »	7 719 934 »	86 128 »

Hieraus ist ersichtlich, dass die Einfuhrmengen der einzelnen Monate, die im Januar/Februar ganz bedeutend zurück waren, nach und nach wieder eingeholt wurden, doch haben die drei folgenden Monate den Nachlass der beiden ersten noch nicht ganz wieder gut gemacht gegen 1904. Es fehlen gegen das Vorjahr in fünf Monaten immer noch nicht ganz 3 Millionen lbs. Den grössten Anteil an diesem Ausfall hat Westindien, das z. B. im März allein über 2 Millionen lbs und im April etwa 1 Million lbs weniger lieferte als 1904. Trotz dieses Ausfalls haben die Zufuhren aus Europa, unter denen Westafrika, in erster Linie San Thomé, zu verstehen sind, zugenommen. Es kamen über europäische Häfen

	1904	1905
März	1 079 660 lbs	3 926 355 lbs
April	703 218 »	3 926 355 »
Mai	810 781 »	982 154 »

Wir haben sowohl auf den Nachlass im ganzen wie auf das Anwachsen der Thomézufuhren nach New-York wiederholt im Gordion hingewiesen.

Für den Juli haben wir leider noch keine zahlenmässigen Unterlagen, und die Geschäftsberichte aus der Zeit lauten recht verschieden. Im Bohnengeschäft war nichts los, während sich der Handel mit fertigen Erzeugnissen recht lebhaft gestaltete, nachdem er gleich nach Ostern etwas still gelegen hatte.

Die **Schokoladeneinfuhr** umfasste

	1904	1905
März	93 246 lbs	219 672 lbs
April	147 281 »	273 536 »
Mai	108 426 »	182 380 »

Diese zunehmenden Zahlen lassen deutlich den Unwillen erkennen. von dem die amerikanischen Fabrikanten erfasst sind über die Eindringlinge, besonders die schweizerischen Milchschokoladen, was wir ebenfalls schon öfter von drüben hörten.


Digitized by Google

Aus England: Herr **George Cadbury** hat kürzlich der Stadt Northfield ein Gebiet von 4 engl. Acker Landes (etwa 1 620 000 qm) zum Geschenk gemacht, um damit zu verhindern, dass dieses Land den Bauspekulanten in die Hände fällt. — In **Birmingham** ist man ungehalten über die vielen fremden Sachen, die jetzt in den Läden unserer Industrie feilgehalten werden. Besonders ein **Berliner** Haus — unser Gewährsmann nennt den Namen leider nicht — zeichnet sich durch starkes Angebot von Zuckersachen aus und fand auch in den letzten Monaten reichlich Käufer. Dieser neue Wettbewerber sei nur erschienen, weil ihn die Preise der Zuckerhausse stützten. Demgegenüber ist allerdings festzustellen, dass sich auch die englischen Fabrikanten mit Milchschokoladen auf dem Markt zeigen. Die rege Nachfrage nach diesen heimischen Erzeugnissen gleicht den Ausfall wieder aus, der der heimischen Industrie durch die fremden Zuckerwaren zugefügt wird. — Im **englischen** Oberhaus kam die **Sonntagsruhe** zur Sprache bei einem Antrage, dass die Läden mit Nahrungsmitteln auch am Sonntage offen sein dürften. Man stritt sich u. a., ob Zuckersachen und Schokoladen als Nahrungsmittel oder als Genussmittel zu betrachten seien und entschied sich für das letztere. Allgemein fand der Antrag keine Billigung, weil gerade auch unter den Inhabern der Läden, in denen Zuckersachen und Schokoladen feilgehalten werden, die Ansichten sehr geteilt sind. Der Antrag wird nach den Parlamentsferien noch einmal wieder aufleben, doch hat er wenig Aussicht auf Erfolg. — Unter der Firma **C. E. Taylor & Co., Ltd.,** ist eine Gesellschaft errichtet worden mit einem Kapital von 20000 £, und zwar in Luds, Harrogate, Ilkley und Wakefield. Die neue Gesellschaft will sich der Einfuhr und dem Handel von Kakaos, Schokoladen, Zuckerwaren und dergl. widmen. In der **Frucht- und Marmeladenindustrie** ist kürzlich eine allgemeine, amtliche Erhebung unter Zuziehung von Hauptvertretern diezer Industrie veranstaltet worden. Es wurde festgestellt, dass die Nachfrage nach frischen Früchten ganz bedeutend zugenommen hat. Hinter den frischen Sachen bleibt der Absatz von eingemachten Früchten und Marmeladen durchaus nicht zurück. Herr T. F. Blackwell von Crosse & Blackwell sagt, dass der Absatz von Früchten, in jeglicher Form bereitet, stetig und bedeutend zunehme, besonders zu eingemachten Früchten neige der Geschmack des Publikums. Indessen leidet die Industrie unter einer Reihe von Hemmnissen. Im Lande selbst ist es sehr schwierig, Gebiet zu erhalten, um Früchte anzubauen. Ferner klagt der Bericht über fremde Wettbewerbe und fremde Zolltarife, die den englischen Fabrikanten den Absatz erschweren. Auch die jüngste Zuckerhausse habe Schaden getan, doch sei er durchaus erträglich (sic!). Trotzdem habe sich die Industrie in ihrer Entwicklung nicht stören lassen, obwohl sie auch ihren Absatz nach den Vereinigten Staaten durch die Mc. Kinley-Bill verloren hätte. Herr Blackwell bemerkt, dass man sich andere Gebiete gesucht und besonders in den Kolonien einen lohnenden Markt gefunden habe. Im Bericht wird gefordert, dass alle fremden Marmeladen und Früchte klar und deutlich als solche gekennzeichnet werden, damit die Leute nur englische Erzeugnisse kaufen. Auch sollen in Zukunft alle rohen und bereiteten Früchte und Marmeladen bei der Einfuhr genau auf ihren Zustand untersucht werden. Schliesslich soll versucht werden, die Bahnfrachten allgemein zu ermässigen, was bereits einige Linien getan haben. Dadurch lässt sich in viel weiterem Umfang der Transport von frischen Früchten möglich machen. Aus allem ist ersichtlich, dass man jenseits des Kanals in der Marmeladen- und Fruchtindustrie sehr rührig ist. Besonders auf die kommenden Zuckerpreise werden viele Hoffnungen gesetzt für weiteren Ausbau und weitere Ausdehnung. — **Stollwerck Bros.** haben in London neue Musterlager errichtet, die durch ihre reichliche, ansprechende und feine Ausstattung allgemeines Aufsehen erregen. Englische Berichte ergehen sich in Lobeserhebungen und beschreiben viele Einzelheiten aufs genaueste. Hiernach haben die Londoner Stollwercks nicht an den Kosten gespart, um eine wirkliche Leistung zu erzielen, und da es sich bei Stollwercks um »outsiders« handelt, darf man wohl annehmen, dass der kritische Berichterstatter nicht übertreibt.

Leipzig. Die Firma Knape & Würk, Dampf-Schokoladen-, Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrik, eröffnete Breitestrasse 19 eine Niederlage. (K.)

Magdeburg. Frau Luise Weppen, geb Pagenstecher, ist als persönlich haftende Gesellschafterin in die Firma Schmeil & Rissel, Inhaber Paul Rissel, Schokoladenfabrik hier, eingetreten. Die Firma lautet jetzt Schmeil & Rissel. (K.)

Kempthal-Lindau, Kt. Zürich (Schweiz). Die Fabrik von Maggi's Nahrungsmitteln hat ihr Grundkapital auf 10000000 Fr. erhöht. (K.)

Wien. Die Firma Emil und Eugen Naschold, Zuckerbäckerei, XVII., Nesselgasse 8, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Bremen. Carl Ritter hat die Konditorei, Weissbäckerei und Honigkuchenfabrik von Emil Günther käuflich übernommen. (K.)

Freiburg i. Br. Die Prokura des Philipp Schuff für die Firma Schokolade- und Zuckerwarenfabrik Badenia von Merck & Arens ist erloschen. Albert Rautenberg wurde zum Prokuristen bestellt. (K.)

Norwegische Zollerhöhungen. Der Zoll auf Schokolade und Schokoladenpulver wurde von 45 auf 48 Oere für ein Kilo, für Kakaopulver von 35 auf 40 Oere für ein Kilo erhöht. (K.)

Wien. Ueber das Vermögen des Matthias Russo, Bonbons- und Schokoladenfabrik »Ambrosia«, X., Van der Nuellgasse 6, ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursforderungen sind bis 28. August cr. anzumelden. (K.)

Sondershausen. Konditor Franz Frohbarg erhielt das Prädikat »Hofkonditor«. (K.)

Hannover. Die Firma Biskuit- und Waffeln-Fabrik Hüttig & Hanft G. m. b H. ist nach beendeter Liquidation erloschen. (K.)

Neue Geschäfte.

Düsseldorf. Otto Ullrich, Jahnstrasse 107, Konditorei.

Zwickau. Rudolf Strohschneider, Marktplatz, Konditorei.

Münster. Fr. Alf. Schmidt, Königstrasse 48, Spezial-Kaffee-Geschäft.

Wiesbaden. Franz Frey, Oranienstrasse 22, Bäckerei, Konditorei.

Dessau. Otto Beckmann, Zerbsterstrasse 5, ein Spezial-Geschäft in Kakao, Tee, Kaffee, Schokoladen, Kakes, Konfitüren usw.

Speier. Emil Hahn, Hauptstrasse 47, eine Konditorei. (K.)



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Digitized by Google

Zwei neue
Schokoladen-Kühlapparate
System Rockstroh, gibt zu billigen Preisen ab
Maschinenfabrik Rockstroh & Schneider Nachf. A.-Ges.
Dresden-Heidenau.

Guterhaltener Melangeur
für ca. 50 Pfd. Füllg., sowie 1 Walze (wie Lehmann 1500) zu kaufen ges. Gefl. Off. unter T. L. 603 an den Verlag des Gordian.



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert
Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.
Höchste Leistungsfähigkeit.

Reisender gesucht.
Von einer älteren leistungsfähigen Kakao- und Schokoladenfabrik für Königr. u. Prov. Sachsen, Anhalt u. Thüringen zum baldigen Eintritt. Nur eingeführte Herren mit nachweisl. Erfolgen wollen sich unter C. S. 604 an den Verlag des Gordian wenden.




Bedeutende Firma der Lebensmittelbranche honoriert gute neue
Ideen für Reklamezwecke.
Gefl. Offerten sub Chiffre Z. L. 7411 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.


Probe-Nr. kostenlos!

Leipziger Tageblatt
und
Handelszeitung.
Täglich 2 Ausgaben — Pro Monat Mk. 1,50
Wirksamstes Jnsertionsorgan

Probe-Nr. kostenlos!

Ernst Reuschel & Co., Leipzig
Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.
Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.
Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.
Muster und Preislisten zu Diensten.
Ext. französische überzuckerte Naturblüten.

Digitized by Google

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

Vorzüglich eingerichtete und **erweiterungsfähige Maschinenfabrik beabsichtigt die Herstellung von Maschinen** für die **Schokolade-** und **Zuckerwarenindustrie aufzunehmen.** Es wird zu diesem Zweck ein

Fachmann gesucht,

der nicht nur die in Frage kommenden Spezialmaschinen genau kennt, sondern auch in der Lage sein muss, die **technische Leitung** des bereits bestehenden, umfangreichen und gut beschäftigten Fabrikbetriebes **zu übernehmen.** Herren, die in der Lage sind, diesen Anforderungen zu entsprechen, bietet sich günstige Gelegenheit zur Gründung einer angenehmen und dauernden Stellung.

Gefl. Anerbieten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, Eintritt und Gehaltsansprüche erbeten unter **A. C. 491** an **Rudolf Mosse, Magdeburg.**

Geschäftsführer
einer grossen Schokoladenfabrik, welcher **ganz bedeutende Erfolge nachweisen** kann,
sucht selbständigen leitenden Posten
in einer deutschen oder schweizerischen Fabrik; evtl übernimmt derselbe auch eine Generalvertretung für Berlin und angrenzende Provinzen. Beteiligung mit Mk. 10000.— an einem alten oder neuen Unternehmen, wo es weniger auf grosses Kapital als auf eine wirklich tüchtige und zuverlässige Arbeitskraft ankommt, erwünscht. Offerten unter **A. Z.** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Hafermehl
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu
Haferkakao.
Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Ich offeriere hiermit feinste Qualität
Gebirgs - Himbeersaft.
Derselbe ist nach dem deutschen Arzneibuch eingekocht; enthält nur reinen Saft von den aromatischen oberbayrischen Gebirgshimbeeren und besten Zucker. Muster mit billigsten Preisen stehen gerne zu Diensten.
Fruchtsaftpresserei M. Hausner,
München, Fraunhoferstr. 21.
Tüchtige Agenten werden gesucht.





F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.
Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.
Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

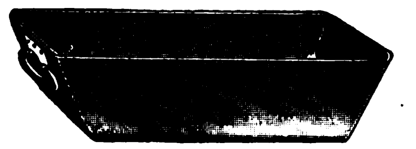
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.

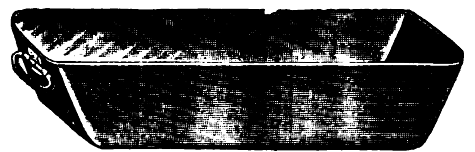
Ausgeführt über **550** Kältemaschinen.

Digitized by Google

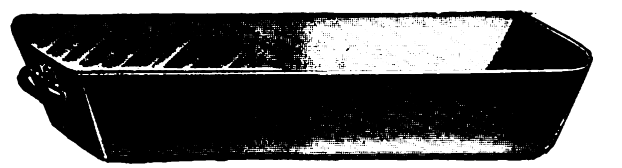
Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



Nr. 0 L. 400×250×100 mm



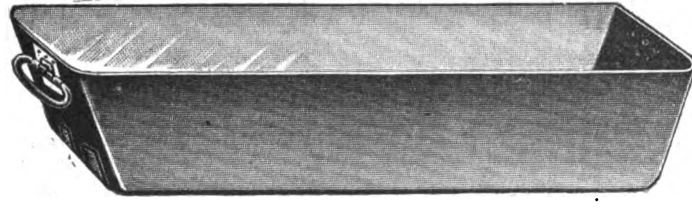
Nr. 1 L. 500×320×110 mm



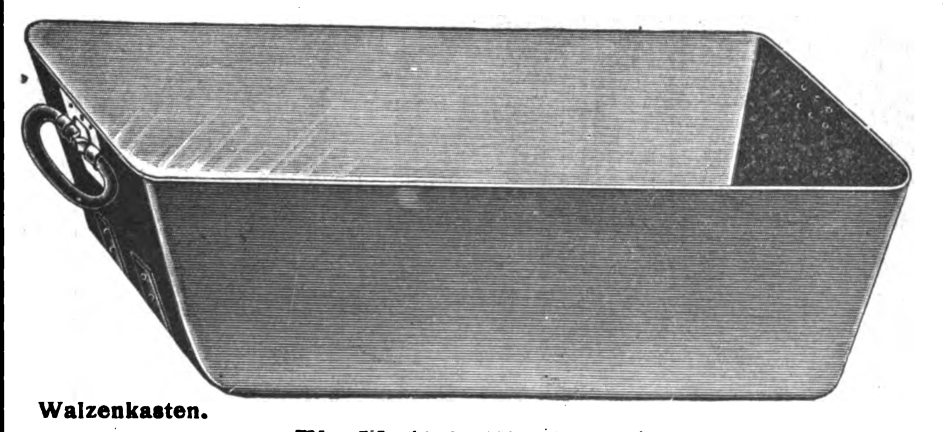
Nr. 2 L. 550×340×110 mm



Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »



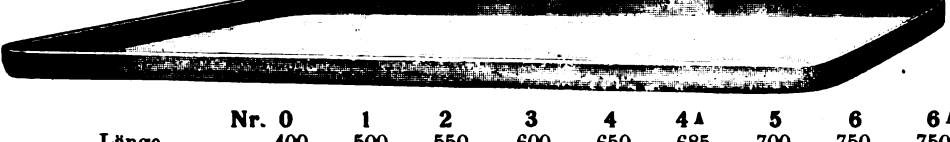
Nr. 3 L. 600×360×110 mm



Walzenkasten.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6 A werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.



Deckel zu Nr. 5.

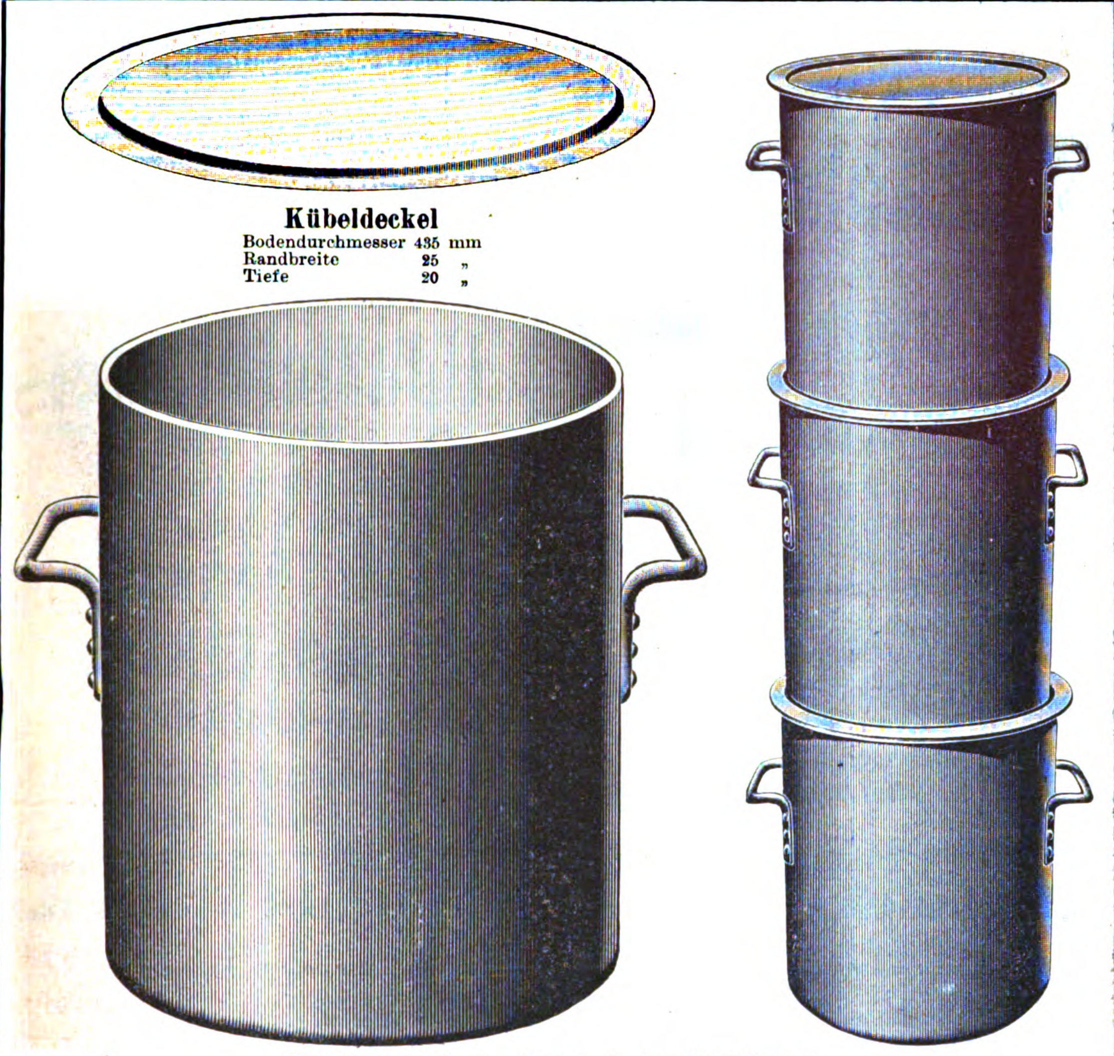
Nr.	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**4 A**	**5**	**6**	**6 A**	
Länge . . .	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite . . .	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt . . .	10	16¹/₂	18	20	22	32	42	48	60	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben	440 mm	Durchmesser
unten	430 „	„
Tiefe	500 „	„
Inhalt ca.	74 Liter.	

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Neue Aufträge können von Anfang September an ausgeführt werden; bis dahin sind wir besetzt. Einzelne Musterstücke können wir abgeben.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

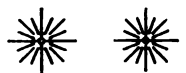


J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

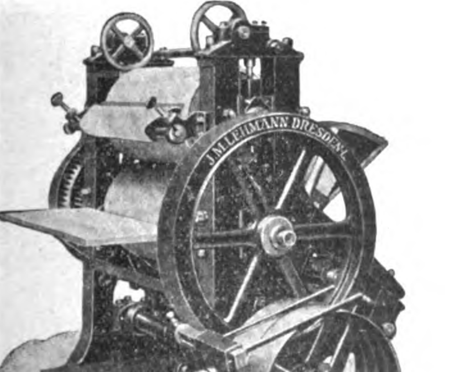
Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-
und

Zuckerwaren-Industrie.





Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.
Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

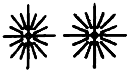
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

——— Grand Prix St. Louis 1904. ———





Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.



Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 249:

Ueber fettarmes und fettreiches Kakaopulver.

Offener Brief an Herrn Dr. Juckenack
Berlin.

Sehr geehrter Herr!

»In Ihrem Vortrage über den Fettgehalt des Kakaopulvers, den Sie in der vierten Jahresversammlung des »Vereins Deutscher Nahrungsmittel-Chemiker« in Dresden am 3. Juni a. c. gehalten haben, kommen Sie auf Grund von Untersuchungen und auf Grund von Berechnungen zu einer Verurteilung des stark entölten Kakaopulvers, Sie singen Lobeshymnen auf das Kakaopulver, das weniger stark entölt ist und noch einen Fettgehalt von 25—35 Prozent enthält.

Ihre chemischen Untersuchungen, die Sie an 24 Sorten deutschen und an 6 Sorten holländischen Kakaopulvers vorgenommen haben, haben Ihnen den Beweis erbracht, dass sich im deutschen Markte das meiste Kakaopulver mit einem Fettgehalt von mehr als 25 Prozent vorfindet. Unter den von Ihnen untersuchten 30 Proben haben Sie nur 8 Proben gefunden, bei denen der Fettgehalt unter 25 Prozent gemessen worden ist. Aus diesem Befunde schliessen Sie, dass das fettarme Kakaopulver zu jenen Produkten gehöre, die als »nicht normal« hingestellt werden müssen. Diesen Schluss müssen wir als leichtfertig[1]) gezogen hinstellen; Sie werden die Leichtfertigkeit ohne weiteres anerkennen müssen, wenn Sie bei anderen Genussmitteln in gleicher Weise vorgehen wollten. Denken Sie z. B. an das Genussmittel Bier. In manchen Gegenden Deutschlands ist das extraktreiche braune und stark eingebraute Bier der bayerischen Art, am meisten anzutreffen und das extraktarme helle, der Pilsener Art, weniger. Würden Sie es nun wagen, das Pilsener, das Sie vielleicht auf nur acht Stellen im Ausschank finden, während das dicke braune Bier an vielleicht 22 Stellen anzutreffen ist, als nicht »normales« Bier zu bezeichnen und es

1) leichtfertig, im Sinne von leicht fertig mit dem Wort, zu verstehen.

gar, wie Sie es beim Kakao tun möchten, als gefälschtes Produkt anzukreiden? Und wollen Sie, weil in Norddeutschland der Rotwein viel eher in 22 Weinstuben feilgehalten wird und der Weisswein nur an acht Stellen, während am Rhein der umgekehrte Fall gelten wird, in Norddeutschland den Weisswein und am Rhein den Rotwein als nicht »normal« bezeichnen? Bierbrauer und Weinhändler würden Sie auslachen, und dies mit Recht!

Ebenso tun es die Kakaofabrikanten! Es fehlt Ihnen jedes Mandat der Kakaoindustrie, wenn sie ihre Ware ehrlich deklariert, Vorschriften machen zu wollen, bis zu welcher Grenze sie die Entölung ihres Kakaopulvers treiben soll. Sie als Chemiker und als Beamter im Berliner Polizeipräsidium haben ganz andere Pflichten als die, einer ehrlich arbeitenden Industrie Vorschriften machen zu wollen! Alles, was Sie gegen den stark entölten Kakao, gegen den stärker entölten Kakao vorbringen, ist tendenziös zurechtgespitzt. Sie haben sich vorgenommen — ob mit oder ohne Beeinflussung von Seiten interessierter Leute, mag unerörtert bleiben —, den stark entölten Kakao anzugreifen und ihn schlecht zu machen, und Sie sind hierbei nicht davor zurückgeschreckt, Leute, die in dem stärker entölten Kakao als Volksgetränk etwas besseres sehen, anzugreifen und ihnen Motive unterzuschieben, an die sie nie gedacht haben.

Sie werden es nun hinnehmen müssen, wenn eine Auseinandersetzung mit Ihnen ebenfalls hin und wieder persönlich wird. Denn wenn der Angreifer nicht rein sachlich bleiben kann, anscheinend deshalb nicht, weil das im Angriff benutzte Material auf zu schwachen Füssen steht, und zu persönlichen Ausfällen seine Zuflucht nehmen zu müssen glaubt, so muss er sich auch von den Angegriffenen gefallen lassen, wenn ihm mit gleichen Waffen gedient wird.

Es ist Ihnen bekannt, dass ich, der Herausgeber des »Gordian«, der Vater des Gedankens bin, die Entölung des Kakaos auf mechanischem Wege weiter zu treiben, als sie vor 80 Jahren von dem ersten Vater des Gedankens, Herrn van Houten, ins Leben gerufen worden ist. Die Firma van Houten ist die erste, die der fetten, schmierigen, stark öligen Kakaomasse einen Teil ihres Fettes entzogen hat. Diese Entziehung ist ausgesprochenermassen nur zu dem Zweck geschehen, den Kakao als Getränk bekömmlicher und verdaulicher zu machen. Daneben natürlich läuft der Erfolg einer schnelleren Zubereitung.

Bis zum 3. Juni d. J., also bis zu dem Tage, an dem Sie Ihren Vortrag vor Kollegen in Dresden gehalten haben, war die Kakaoindustrie, waren Ihre Kollegen von der chemischen Wissenschaft, waren tausende Aerzte und Millionen von Konsumenten der festen Ueberzeugung, dass das Vorhandensein der Kakaobutter in der Kakaomasse Schuld daran sei, dass sich die nicht entölte Kakaomasse, eben durch ihren hohen Fettgehalt von 50 bis 55 Prozent, **nirgendwo** als tägliche Kost hat einbürgern können, und dieser Meinung sind, dessen sind wir gewiss, noch heute die meisten Köpfe aus jenen Kreisen, soweit sie unbeeinflusst und objektiv urteilen können oder wollen.

Zwar tritt alle zehn Jahre einmal ein Sonderling auf, der den Mond Sonne und die Sonne Mond nennt. Wir haben im Laufe der Zeit solche Sonderlinge auch in Kakaokreisen kennen gelernt, die das, was die Praxis in bald hundert Jahren als richtig festgelegt hat, umstossen zu können sich einbildeten und die z. B. die fette Kakaomasse als das Beste und Edelste anpriesen und das Entölen der Kakaomasse eo ipso als eine Verfälschung hinstellten, das nur aus Gewinnsucht der Kakaofabrikanten vorgenommen würde.

Sie lesen ja den Gordian seit vielen Jahren. Es wird Ihnen darin aus neuester Zeit ein Mann, der auch Magister und gar Doktor heisst, mit Namen Sturm vorkommen, der auch schon einmal den entölten Kakao »bestürmt« hat. Sie tun nicht viel anderes! Nur lassen Sie den, noch 25 bis 33 Prozent Fett enthaltenden, entölten Kakao passieren, bezeichnen dagegen den stark entölten Kakao, also den weniger als 25 Prozent Fettgehalt habenden, als verfälscht und sagen auch, diese stärkere Entölung würde nur von solchen Fabrikanten ausgeübt, die in ihrer Gewinnsucht sonst nicht genug bekommen könnten.

Wie gross die Beleidigung ist, die Sie durch diese Behauptung mir, dem Vater des Gedankens und dem Besitzer des D. R. P. Nr. 89251, nach dem die grössten Mengen stark entölten Kakaos in Deutschland hergestellt werden, antun, will ich Ihnen in folgendem vorhalten; Sie können danach entscheiden, ob Sie nicht zu einem anderen Urteile gelangen und ob Sie die ausgesprochenen Beleidigungen zurücknehmen wollen.

In den Händen der meisten deutschen Schokoladefabrikanten, befindet sich wohl noch die Nummer 7 des Gordian vom 1. August 1895. In dieser Nummer mache ich, als Redakteur des Gordian, zuerst eine Mitteilung darüber, dass es möglich ist, beim Auspressen der Kakaomasse ein Kakaopulver zu gewinnen, das nur 10 bis 15 Prozent Fett behielte, während alle damaligen Kakaopulver im Durchschnitt noch 30—35 Prozent Fett aufwiesen. Wenige Wochen später, also im Herbst 1895, nachdem meine Versuche den sicheren Beweis erbracht hatten, dass diese starke Entfettung auf rein technischem Wege möglich sei, habe ich eine Druckschrift an die damals bestehenden deutschen Kakaofabrikanten versandt, die sich zweifelsohne noch heute in den Akten der meisten Kakaofabrikanten vorfindet. Darin heisst es:

»Eine Kakao-Revolution.

In Nr. 7 des Gordian machten wir eine Mitteilung darüber, dass es möglich sei, beim Auspressen der Kakaomassen ein Kakaopulver zu gewinnen, das nur 10—15 Prozent Fett enthält, gegen alle heutigen Kakaopulver der Welt, die im Durchschnitt 30—32 Prozent enthalten —, die so hochberühmten holländischen Marken nicht ausgenommen.

Das war im August, und in den inzwischen vergangenen Wochen ist eifrig daran gearbeitet worden, diese Möglichkeit so in die Wirklichkeit zu übersetzen, dass nicht der dadurch erzielte Gewinn etwa durch erhöhte Arbeitslöhne wieder verloren gehe. Auch das ist im weitesten Masse gelungen: Die Arbeitslöhne sind trotz höherer Ausbeute an Butter nicht bloss nicht höher, sondern sie sind niedriger, d. h. die Leistungsfähigkeit ist gestiegen.

Praxis, Chemie und Mechanik, mit anderen Worten, der praktische Kakaofabrikant, die Wissenschaft und die Ingenieurkunst haben sich vereinigt, um das ganze Fabrikationsverfahren bei der Herstellung von Kakaofabrikaten auf den Kopf zu stellen.

Wie bei so manchen Dingen im praktischen Leben, muss man, nachdem das neue Verfahren fertig vor uns liegt, sich wundern, dass man nicht schon lange danach gearbeitet hat. Die Geschichte von dem Ei des Kolumbus steht lebhaft vor uns!

Eins nur möchten wir hierbei wünschen: dass einige deutsche Fabrikanten durchschnittlich die

Digitized by Google

Eigenschaften, das Wesen ihres Fabrikates besser kennen und verstehen lernen möchten, als es bis heute der Fall ist.

Wir haben durch die Vorarbeiten, die zur endgültigen praktischen Lösung der Aufgabe geführt haben, Gelegenheit gehabt, mit einer grösseren Anzahl deutscher Fabrikanten zu korrespondieren oder uns zu unterhalten. Dabei sind uns denn mancherlei Dinge aufgestossen, die davon Zeugnis ablegen, dass an vielen Stellen nicht das Mass von praktischem Wissen vorhanden ist, das man im allgemeinen voraussetzt.

Die Inhaber einer recht grossen mitteldeutschen Fabrik meinten z. B., ein bis auf 15 oder 20 Prozent Fettgehalt entöltes Kakaopulver sei weniger kräftig im Geschmack als das seitherige, das 30 Prozent Fett enthält!

Dass das ein Irrtum ist, kann jedes Kind bezeugen, und wir haben schon öfter von diesem Irrtum gesprochen. Das Fett ist geschmack- und aromalos! Aus zehn Gramm Fett kann man sich wohl eine Tasse Kakaobouillon, nicht aber einen braunen Trank bereiten, der so schmeckt, wie Kakao schmecken soll! Geschmack und Aroma werden hervorgerufen durch die fettfreien Kakaobestandteile.

Beweis: Der entölte Kakao ist viel ausgiebiger als die nicht entölte Kakaomasse!

Steht das einmal fest, wissen wir das alle, dass wir aus einem Pfund Kakaopulver wohl 100 Tassen, aus einem Pfund Kakaomasse aber nur 50 Tassen kochen können, die sich im Aroma und Geschmack gleichen, dann steht auch das fest, dass ein Kakaopulver um so ausgiebiger in Geschmack und Aroma wird, je mehr das Fett daraus entfernt ist.

Und wenn das anerkannt werden muss — wer zweifelt, möge seine Zweifel melden, aber auch begründen — dann muss auch das anerkannt werden, dass ein Kakaopulver mit 10—15 Prozent Fettgehalt, um 15—20 Prozent ausgiebiger, kräftiger, aromatischer ist, als ein Kakaopulver mit 30 Prozent Fett.

Hat man also heute überall dem Konsumenten versichert, dass er aus einem Pfund Kakaopulver 100 Tassen Kakao bereiten kann, dann wird man bei dem um 15—20 Prozent besser entölten Kakao mit gleichem Recht behaupten können, dass man 115—120 Tassen daraus herstellen kann, weil in einem Pfund die geschmack- und aromagebenden Bestandteile um so viel gestiegen sind.

Heute enthält ein Kilo Kakaopulver, das den Namen »entölt« trägt, im Durchschnitt noch

300 Gramm Fett und nur 700 Gramm fettfreie Bestandteile.

Das neue Kakaopulver aber enthält im Kilo nur

100—150 Gramm Fett und 850—900 Gramm fettfreie Bestandteile.

Wer also nach dem neuen Verfahren sein Kakaopulver herstellt, der erhält ein Agitationsmittel für sich und seine Reisenden in die Hand, wie es gleich wirksam noch nie dagewesen ist. Wer wird noch ein Kakaopulver mit 30 Prozent Fett trinken wollen, wenn ein solches mit 10—15 Prozent Fett zu gleichem Preise — oder billiger — zu kaufen ist? —

Aber der grosse Nutzen, den dieses Verfahren den danach arbeitenden Fabrikanten bringt, liegt nicht bloss darin, dass sie mit ihrem Fabrikate, mit ihrem Kakaopulver auf der Höhe und den holländischen Fabrikaten voraus sind, sondern es liegt ganz besonders darin, dass es nun möglich werden wird, den in Deutschland vorhandenen Bedarf an Kakaobutter zu decken, dafür aber die Produktion an entöltem Kakaopulver zu beschränken oder den Konsum zu steigern.

Es sind in den ersten sechs Monaten dieses Jahres (es ist von 1895 die Rede) rund 150 000 Kilo Kakaobutter aus Holland nach Deutschland gekommen. Seit dem 1. Juli hat das ein Ende, denn der Eingangszoll ist von 9 auf 45 Mark erhöht worden. Es müssen also in Zukunft in jedem Jahre rund 300 000 Kilo Kakaobutter in Deutschland mehr produziert werden als sonst. Das Produzieren dieses Quantums Butter — also 1000 Kilo pro Tag — ist eine Kleinigkeit. Der Schwerpunkt liegt darin, Absatz für die Kakaopresskuchen, für das entölte Pulver zu finden. Aber auch der ist da, denn das Ausland hat in derselben Zeit, in der 150 000 Kilo Kakaobutter nach Deutschland gekommen sind, auch rund 400 000 Kilo Kakaopulver geliefert. (Es ist hier immer vom Jahre 1895 die Rede.)

Bis heute hatten die deutschen Kakaofabrikanten kein wirksames Agitationsmittel gegen die ausländischen Marken in der Hand. Dass hin und wieder ein deutscher Fabrikant auf dem Plane erschien und bei seinem deutschen Kakao unter wissenschaftlicher Obhut nachweisen konnte, dass er einmal bei der Untersuchung günstigere Zahlen aufgewiesen hat, das war nicht so wirksam, dass damit hätte der ausländischen Konkurrenz begegnet werden können. Die Einfuhrzahlen beweisen es ja, dass trotzdem und alledem, immer mehr ausländisches Kakaopulver in Deutschland konsumiert worden ist.

Es kamen

	1889	1890	1891	
rund	430 000	540 000	523 000	Kilo
	1892	1893	1894	
rund	528 000	670 000	660 000	Kilo

Kakaofabrikate, Position 671 und 672, nach Deutschland, während die Einfuhr von Butter in denselben Jahren die folgenden Zahlen aufweist:

	1889	1890	1891	
rund	282 000	307 000	243 000	Kilo
	1892	1893	1894	
rund	142 000	127 000	160 000	Kilo.

Treten nun aber die deutschen Fabrikanten mit einem um 15—20 Prozent besser entöltem Kakao auf den Markt, so ist der Erfolg ein doppelter:

Einmal wird durch die höhere Ausbeute an Butter der grosse Bedarf darin gedeckt und zweitens wird ein deutsches Kakaopulver sich dadurch, dass es nur 10—15 Prozent Oel enthält, den ersten Platz erringen.« —

* * *

Nachdem Sie diese Druckschrift, die über zehn Jahre alt ist, gelesen haben werden, werden Sie die Behauptung, dass lediglich Gewinnsucht dazu getrieben hätte, den Kakao stärker zu entölen, als bis auf 25 bis 35 Prozent, wohl zurücknehmen müssen. —

Die gleichen Vorwürfe machen Sie auch der Käuferin meines vorerwähnten D. R. P. Nr. 89251, der Firma Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H. in Wandsbek. Ich will mich nicht zum Anwalt dieser Firma machen. Soweit ich sie kenne, weiss ich, dass sie imstande und zweifelsohne auch gewillt ist, mit Ihnen eine schärfere Abrechnung zu halten, als ich es in meiner Zeitschrift »Gordian« heute tue. Aber Eines muss ich doch klar und deutlich hier aussprechen:

Die vorgenannte Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., in Wandsbek hat mein Patent Nr. 89251 im Herbst des Jahres 1897 käuflich erworben. Sie hat dieses Patent, da sie die

Digitized by Google

alleinige Besitzerin sein wollte, nicht für ein Butterbrot bekommen, sondern sie hat einen, für damalige deutsche Verhältnisse, angemessenen Preis zahlen müssen.

Als obige Firma Käuferin des fraglichen Patentes wurde, standen, wie Sie und jeder Kakao-Fabrikant im »Gordian« Nr. 179 Seite 3374 nachprüfen können, die Preise der Kakaobutter am niedrigsten. In dem Jahre 1897, in dem die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., das Patent gekauft hat, hat Kakaobutter, Marke van Houten, im Durchschnitt 56¼ Cent, d. i. 95 Pfg. fürs halbe Kilo, gekostet. Auch das folgende Jahr, 1898, in dem die Patent-Käuferin die Fabrikation aufgenommen hat, begann mit 46 Cents = 78 Pfg. fürs ½ Kilo und behielt das ganze Jahr hindurch niedrige Preise, sodass 1898 nur ein Jahresdurchschnittspreis von 58¼ Cents für Kakaobutter, Marke van Houten, erzielt wurde; das waren 98 Pfg. fürs ½ Kilo. In den dann folgenden Jahren 1899 und 1900 sind die Preise für Kakaobutter allerdings gestiegen, und es hat eine Periode gegeben, in der der Besitz meines vorerwähnten Patentes neben dem idealen Zweck, ein besseres und stärker entöltes Kakaopulver liefern zu können, auch noch den Zweck erzielte, durch recht hohe Butterpreise mehr Geld zu verdienen, als dies ohne den Besitz meines Patentes möglich gewesen sein würde.

Dass eine solche Konjunktur eingetreten ist, konnte niemand voraussehen, und wenn die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., gerade im allerniedrigsten Butter-Jahre mehr als 100 000 Mk. für ein Patent anlegte, das eine niedrigere Kakaopulver-Ausbeute und eine höhere Butter-Produktion ergibt, so liegt, dünkt mich, darin ein Beweis, dass Sie nach dieser Richtung hin ein ebenso falsches und beleidigendes Urteil über die Beweggründe zur Fabrikation stärker entölten Kakaos abzugeben sich erlaubten, als nach der Richtung hin, die auf mich persönlich hinzielt.

Wie sich die von Ihnen angegriffene Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H. von Ihnen Genugtuung verschaffen wird, soll mich nicht kümmern; dass sie aber die Vorwürfe, die Sie ihr klar erkenntlich gemacht haben, nicht ohne weiteres auf sich nehmen dürfte, erscheint mir zweifellos.

* * *

Auf den Teil Ihrer Arbeit, dem Sie einen wissenschaftlichen Mantel umgehängt haben, und in dem Sie allerlei Retorten-Resultate vorführen, will ich nicht näher eingehen.

Ich habe seit Jahren im »Gordian« die Kakaofabrikanten davor gewarnt, allzu oft, mit Hundertmarkscheinen in der Hand, zu Chemikern zu laufen und sich ihre nach vernünftigen Fabrikationsgesetzen hergestellten Erzeugnisse durch teure Analysen zerlegen zu lassen.

Die Fabrikate meiner Industrie sind, als Genussmittel betrachtet, dem willkommen, dem sie schmecken; das Fabrikat, das am besten schmeckt, wird am meisten Absatz finden; es wird die verständigste Zusammensetzung zeigen und nach dem verständigsten Verfahren zubereitet worden sein. Werden die Fabrikate meiner Industrie als Nahrungsmittel betrachtet, so ist auch hierbei eine kleine Differenz im Fett- oder Eiweiss- oder Stärke- oder Wasser- oder Mineral-Gehalt oder dergleichen völlig bedeutungslos.

Ein erwachsener Mensch wird, als starker Kakao-Trinker, am Tage nicht mehr denn 25 Gramm zu sich nehmen; wenn darin der Bruchteil von einem Gramm an Fett- oder Eiweissstoff fehlt, so ist dies in der Praxis vollständig nebensächlich.

Die meisten Fabrikanten bekennen sich zu meinem Standpunkte und behalten ihre blauen Scheine, die sie früher an Chemiker für Analysen und Gutachten ausgegeben haben, jetzt in ihrem eigenen Schranke.

Die schweizerische Schokoladenindustrie ist zu uns gekommen, hat ihre Wege und eine reissend wachsende Konsumentenschar gefunden, ohne sich der Krücken von Chemikern und Gutachtern bedient zu haben. Ich habe noch nirgendwo gelesen, dass die Firmen Suchard, Galapeter, Cailler, Tobler und wie sie alle heissen, für ihre Schokoladen aus dem Grunde so schnell Absatz gefunden haben, weil die eine oder die andere Firma 1 oder 2 Prozent mehr Fett oder mehr Eiweiss oder sonst irgend etwas in ihrer Schokolade gehabt hätte, als eine andere. Absatz haben sie gefunden, weil sie nach verständigen Vorschriften zusammengesetzt und technisch vollendet gearbeitet sind.

Aus diesen Gründen möchte ich Ihre Kalorienberechnungen und alles, was Sie als Zitate aus den Arbeiten anderer Männer der chemischen Wissenschaft vorbringen, einfach übergehen. Ich bin ein Mann der Praxis und gebe nichts auf alles Rühmen und alle theoretischen Berechnungen in der Nahrungsmittelindustrie, wenn nicht eine gute Ware dahinter steht. Was ist nicht alles über die unantastbare Vortrefflichkeit gewisser Nahrungsmittel aus Ihren Kreisen geschrieben worden, z. B. über Tropon! Mit dem Tropon sollte, wenn man den Gutachten der Herren Doktoren, Professoren und Magister Glauben geschenkt hätte, die ganze Welt erobert werden! Und was ist daraus geworden? Trotz aller Professoren- und Doktorenempfehlungen ist Tropon so gut wie verschwunden. Der Volksinstinkt hat entschieden, dass ein Stück Fleisch mit Sauce und ein paar Kartoffeln besser munden, als Tropon, und er bleibt bei Fleisch und Brot, trotzdem er darüber noch nie eine Analyse gesehen und gar keine Ahnung hat, wieviel Eiweiss oder Fett in Prozenten im Beefsteak oder im Kalbskotelett enthalten sind.

Also den sogenannten wissenschaftlichen Teil Ihres Vortrages schenke ich Ihnen vollständig. Wenn Ihre Zuhörer mehr Wert darin gefunden haben sollten, als ich, dann freue ich mich, dass Sie nicht umsonst zusammengesucht haben, was Ihnen gerade in die Tendenz Ihres Vortrages hineinpasste.

* * *

Nicht aber kann ich umhin, den Teil Ihres Vortrages eingehend zu prüfen, in dem Sie einen Beweis für ihre Behauptung zu erbringen versuchen, dass »lediglich geschäftliche Interessen die stärkere Entölung des Kakaos veranlasst habe.«

Um für diese Behauptung, »das Bestreben, dem Publikum möglichst stark entfettete Kakaopulver zu liefern, wäre lediglich auf geschäftliche Interessen zurückzuführen«, einen Stützpunkt zu finden, unternehmen Sie es, Ihren Zuhörern eine merkwürdige Art von statistischen Ermittelungen und eine noch merkwürdigere Art von Preisfindung und Gewinnermittelung darzubieten. Die deutschen Kakaofabrikanten, ihre Angestellten und ihre — Lehrlinge werden sich höchlich über Ihre Unerfahrenheit wundern, und an den nun folgenden Sätzen gemessen, muss man der Zuverlässigkeit aller Ihrer Angaben ein recht tief sitzendes Misstrauen entgegenbringen.

Digitized by Google

Man höre: Sie wollen vorrechnen, wie gross der Gewinn eines solchen Kakaofabrikanten ist, der sein Kakaopulver stark entölt und dadurch recht viel Kakaobutter verkauft. Dazu bringen Sie in Ansatz (berufen sich sogar, damit man Ihnen ja glauben soll, auf das Statistische Amt), dass 100 Kilo Kakaobohnen 1904 im Durchschnitt 1.20 Mk. das Kilo gekostet haben, und rechnen Ihren willigen Zuhörern weiter vor, dass der Preis der Kakaobutter in demselben Jahre 2.69 Mk., nämlich 224 plus 45 Mk. Zoll, gewesen ist. Ihre willigen Zuhörer sollen nun dem Kakaofabrikanten nachrechnen: die Differenz, die zwischen 1.20 und 2.69 Mk. liegt, das ist der Gewinn des Kakaofabrikanten! »Seht Ihr«, so sagen Sie wörtlich, »bei dieser Sachlage bedarf es nicht einer eingehenden Erörterung der Tatsache, dass der Herstellungspreis der Kakaopulver vom Fettgehalt und somit von dem Grade der Entölung abhängig ist, und dass das Bestreben, dem Publikum möglichst stark entfettete Kakaopulver zu liefern, lediglich auf geschäftliche Interessen zurückzuführen ist.« — Weil Sie aber die von Ihnen geschilderte Sachlage — bewusst oder unbewusst — gänzlich falsch vorgetragen haben, bedarf sie doch einer »eingehenden Erörterung«. —

Zuerst haben Sie ganz vergessen, den deutschen Einfuhrzoll bei den Bohnen in Ansatz zu bringen. Sie setzen den **unverzollten** Bohnenpreis von 120 Mk. für 100 Kilo dem **verzollten** Butterpreise von 269 Mk. gegenüber. Da der Einfuhrzoll für Kakaobohnen 35 Mk. auf 100 Kilo beträgt, so werden Sie sehen, dass eine Berücksichtigung des Bohnenzolles den Bohnenpreis gehörig verschiebt: aus 120 Mk. werden 155 Mk. Stellen Sie einen Bohnenpreis von 155 Mk. einem Butterpreise von 269 Mk. gegenüber, so sieht die »Sachlage« schon weniger gefährlich aus! Aber den zweiten Fall, dass die mit 120 Mk. bezahlten, mit 35 Mk. verzollten je 100 Kilo rohen Kakaobohnen dem Fabrikanten an reinem verwendbaren Kernmaterial nach vollzogener Reinigung, Röstung, Entschälung, Entkeimung nur 75—80 Kilo Gut ergeben, haben Sie ebenfalls übersehen oder unterdrückt. Drittens haben Sie versäumt, die Fabrikationskosten zu erwähnen, denn zu den Ansätzen von 35 Mk. Zoll und 20-25 Prozent Gewichtsverminderung treten weiter die Fabrikationskosten und die Handlungsunkosten, die zusammen ebenfalls 20—25 Prozent des Wertes vom fertigen Gut ausmachen. Viertens aber muss Ihnen gesagt werden, was Sie auch wissen mussten, dass die meisten der heute im Handel befindlichen stark entölten Kakaopulver aus besseren Bohnen hergestellt sind, als sie für einen Durchschnitt bei 120 Mk. 1904 einzukaufen waren. Der Durchschnittspreis allein, der vom Statistischen Amt gefunden wird, durfte Ihnen nicht als Stützpunkt für Ihre Behauptung dienen, denn zur Fabrikation entölten Kakaos und zur Fabrikation des stark entölten Kakaos werden in den meisten Fällen bessere Bohnensorten verwendet, Bohnensorten, deren Durchschnitt bei einzelnen Marken auf 150-170 Mk. steht, bei anderen auf 130 bis 140 Mk. Da mindestens Zweidrittel der nach Deutschland eingehenden Bohnen zur Schokoladenfabrikation verwendet werden, und da der Hauptkonsum heute noch in den billigsten und allerbilligsten Schokoladen liegt, so wird es Ihnen wohl einleuchten, dass es auch falsch ist, wenn man, wie Sie es getan haben, den Durchschnittswert der unverzollten Bohnen für die Kakaopulverfabrikation nur mit 120 Mk. einsetzt. Bei 130 oder 140 Mk. würden Sie eher das Richtige getroffen haben!

Berücksichtigen Sie alle diese vier Vorhaltungen, die Ihnen jeder Lehrling auf den Kontoren deutscher Kakaofabriken ebenso gemacht haben würde, dann hätten sie dem Verkaufswert der Kakaobutter von 269 Mk., nicht 120 Mk. als Einkaufswert von Bohnen gegenüberstellen können, sondern 236-240 Mk. Denn die Berechnung stellt sich für den Einkauf so:

100 Kilo Bohnen kosten .	140 Mk.
Der Zoll darauf kostet . .	35 »
Fracht und Anfuhr . . .	2 »
	177 Mk.

Für diese 177 Mk. erhält der Fabrikant 100 Kilo verzollter roher Bohnen; diese ergeben 75 bis 80 Kilo Kerne, so dass 100 Kilo weiter zu verarbeitender Kerne bei 75er Ausbeute 235 Mk., bei 80er Ausbeute 221 Mk. kosten. An Arbeitslohn und Fabrikunkosten kommen auf 100 Kilo Fabrikat für Reinigen, Rösten, Schälen, Entkeimen, Vermahlen, Pressen, Pulvern und Verpacken des Kakaopulvers, Einformen und Verpacken der Kakaobutter 15-20 Mk., so dass das verkaufsfertige Kakaopulver wie auch die verkaufsfertige Kakaobutter mit 250—255 bezüglich 236—240 Mk. Einstand eingestellt werden müssen.

Bitte, lassen Sie diese Berechnung von Fachleuten, die weniger leicht fertig mit dem Wort sind als Sie, nachprüfen! Sind statt Bohnen zu 140 Mk. solche zu 120 Mk. verwendet, was bei geringen Sorten Kakaopulver wohl vorkommt, so ergibt sich ein Einstand für 100 Kilo Kakaopulver wie Kakaobutter, der bei 80er Ausbeute zwischen 211—216 Mk. und bei 75er zwischen 224—229 Mk. zu finden ist. Diese Sätze hätten Sie erst suchen und dann Ihren Zuhörern vorlegen müssen, wenn Ihre »Arbeit« einen Wert haben sollte!

Damit sind wir noch nicht zu Ende. Wie Sie beim Nennen der Bohneneinkaufspreise die Zoll-, Fracht- und Verlustsätze verschweigen, und dadurch zu der grossen Differenz zwischen 120 Mk. Einkauf für Bohnen und 269 Mk. Verkauf für Butter kommen, so führen Sie beim Kakaobutterpreis Van Houtens Durchschnittspreis für 1904 plus 45 Mk. Einfuhrzoll als den Verkaufspreis an, den **deutsche** Kakaofabrikanten im Jahre 1904 für ihre Kakaobutter gelöst haben. Es wird mir schwer, bei einer solchen Methode nicht grob zu werden. Sie lesen doch seit Jahren den Gordian! In jeder Nummer finden Sie darin Berichte über den Lauf des Kakaobuttermarktes, und wiederholt haben Sie darin lesen können, um wieviel billiger deutsche als Van Houtens Kakaobutter verkauft ist. Sie kümmern sich aber um diesen grossen Unterschied gar nicht; Sie haben in dem grünen statistischen Hefte gefunden, dass im Jahre 1904 = 276 Dz Kakaobutter in Deutschland eingeführt worden sind, und dass diese 276 Dz einen deklarierten Wert von 62000 Mk. gehabt haben. Sie dividieren nun 27600 Kilo in 62000 Mk.; da Sie die Zahl 224 bekommen und wissen, dass der Einfuhrzoll 45 Mk. beträgt, erklären Sie, der Durchschnittspreis deutscher Kakaobutter für das Jahr 1904 sei 269 Mk. gewesen.

Also, um behaupten zu können, die deutschen Kakaofabrikanten verdienten an Kakaobutter in jedem Jahre Rittergüter, nehmen Sie als Einkaufswert für rohe Kakaobohnen die billigsten Durchschnittspreise des Jahres, verschweigen, dass zu dem billigsten Preise von 120 Mk. noch 35 Mk. als Zoll, 20—25 Prozent Gewichtsverlust

Digitized by Google

an Schalen, Keimen usw. und 15–20 Mk. Bearbeitungskosten auf 100 Kilo kommen. Sie setzen diesem falschen Einkaufspreise einen viel zu hohen, nämlich den höchsten, den Van Houtenschen, mit 45 Mk. Einfuhrzoll belasteten Butterpreis gegenüber, einen Preis, den kein deutscher Kakaofabrikant im Jahre 1904 erzielt hat.

Wenn Sie in solcher Weise dort, wo man Sie kontrollieren und fassen kann, mit ganz falschen Zahlen und Voraussetzungen operieren, dann werden Sie für das, was nicht so klar zu widerlegen ist, nicht das Mass von Vertrauen beanspruchen können, was Sie durch Ihren Vortrag herausfordern wollten.

Dabei soll gleich ausdrücklich hervorgehoben werden, dass ich darin, dass an derartige Vorträge, (die den Zuhörer oft mit einer ganz neuen Materie bekannt machen, die in rascher Folge mit Zitaten und Behauptungen, Aufstellungen und Berechnungen experimentieren), sich Abstimmungen schliessen, einen Unfug erblicken muss. Derartige Abstimmungen sind durchweg wertlos und sollten unterbleiben. Wer aus Ihrer Versammlung war denn a tempo imstande, Ihre höchst fehlerhaften Behauptungen zu prüfen oder zu widerlegen? Soll eine Abstimmung, ein Beschluss irgend welchen Wert haben, so gehört es sich, dass er von Personen gefasst wird, die die Verhältnisse kennen, die Zeit gehabt haben, sich mit der Sache zu beschäftigen. Wenn noch dazu der Vortragende selber sein Material nicht beherrscht, wie in diesem Falle, oder wenn als Stützpunkte vieler Behauptungen falsche Zahlen verwendet werden, so ist ein Beschluss nicht bloss gänzlich wertlos und unsittlich, sondern er stellt auch die Beschlussfassenden in eine ans Lächerliche streifende Beleuchtung. Fragt man sie nachmittags, was sie denn vormittags eigentlich einstimmig zum Beschluss erhoben haben, so müssen sie doch die Antwort schuldig bleiben! Wissenschaftliche Zusammenkünfte können sich um ihren Ruf bringen, wenn ein solches System der Ueberrumpelung und des Beschlussfassens sich einbürgern sollte. —

* * *

Soll ich mich nach diesen Darlegungen noch mit Ihnen über den »Geschmack« des stark entölten Kakaos im Vergleich mit schwach entöltem auseinandersetzen? Ich habe wenig Lust dazu, aber Ihre, oft naive Art, sich Behauptungen zurecht zu hobeln, bis sie so glatt sind, dass Ihre Zuhörer sie ohne Beschwerde hinunterbringen, zwingt mich, einiges noch zu beleuchten.

Sie geben sich als Anhänger eines 30prozentigen, d. h. eines fettreichen Kakaos aus; Sie behaupten, dieser schmecke Ihnen besser. Trinken Sie, was Sie wollen! Wer Kulmbacher Bier lieber trinkt als Pilsner, soll immerzu beim Kulmbacher bleiben, aber er soll den nicht schelten, der Pilsener lieber mag und Kulmbacher abweist! Beim Kakaogetränk ist es nicht anders. Fühlen Sie es gar nicht, wie gross die Anmassung des Menschen ist, der da auftreten und gegen das Pilsner Bier eifern wollte? Lassen Sie ruhig fettarmen Kakao trinken, wer viel Fett nicht mag oder nicht verträgt, und massen Sie sich nicht an, dass Ihr persönlicher Geschmack der richtigere sei. Der fettarme Kakao hat seine Zukunft. Der grösste deutsche Fabrikant, Reichardt in Wandsbek, hat sich dafür eine Gemeinde gewonnen, die sich weder an theoretische Tüfteleien noch an Juckenacksche Verdächtigungen kehren wird. Ja, ich sehe in der Vorliebe für fettarmen Kakao gerade eine Reaktion auf die **sehr** fettreichen Schokoladen der letzten Jahre, und ich glaube fest daran, dass Sie in fünf oder zehn Jahren in Deutschland nur wenige Kakaopulver finden werden, die noch über 25 Prozent Fettgehalt haben. Dass die fettarmen Kakaopulver ausgiebiger bei der Bereitung sind, als die fettreichen, kann keiner im Ernste bestreiten wollen. Alle Fabrikanten in der ganzen Welt sehen in der Butterentziehung aus der natürlichen, 50 Prozent Fett enthaltenden Kakaomasse ein Mittel, das Kakaofabrikat ausgiebiger zu machen. Alle verkünden beim entölten Kakao, dass man aus einem Pfund 100 Tassen, aus einem Pfund nicht entölter Kakaomasse nur ca. 50 Tassen in ähnlicher Geschmackstärke kochen kann. Auch ist darüber kein Streit möglich, dass ein fettarmer Kakao bekömmlicher ist, als ein fettreicher. Wer dennoch einen Streit versucht, schlägt sich selber, wenn er Kakaofabrikant ist. Er soll dann nur in seine Etikettenkammer gehen und nachlesen, wieviel gutes er im Laufe der Zeit seinem entölten Kakao deshalb nachgerühmt hat, weil das schwer verdauliche, natürliche Fett daraus zum Teil entfernt worden ist. Ich finde auf der Etikette einer deutschen Kakaofabrik, deren Inhaber zum Vorstande des Verbandes deutscher Schokoladenfabrikanten gehört, noch heute den folgenden Satz: »Dieses Kakaopulver, aus den besten ausgelesenen Bohnen auf holländische Manier hergestellt und mittelst eigenartiger Maschinen von seinem natürlichen, schwer verdaulichen Fett befreit, gibt, mit kochendem Wasser angerührt, ein angenehm aromatisches, überall sofort zu bereitendes, selbst Rekonvaleszenten und Kindern zusagendes Getränk, das besonders denjenigen Personen zu empfehlen ist, welche den Genuss von Kaffee und Tee meiden sollen.«

Ein wenig umgestellt, findet man diese Sätze seit Jahrzehnten auf den meisten Packungen des Kakaopulvers und ich besinne mich auf Gutachten berühmter Chemiker aus den achtziger Jahren (wenn ich nicht irre, war auch Professer Stutzer dabei), die eine Herabsetzung des Fettgehaltes von 30—33 Prozent wie beim van Houtenschen Kakao, auf 27—28 Prozent bei einem deutschen, als einen Triumph deutscher Industrie priesen.

Alles dies soll auf einmal nicht wahr sein? Was ein Menschenleben lang weiss gewesen ist, wollen Sie auf einmal schwarz nennen? Und warum? Weil Sie sich auf Grund **falscher** Werte für den Einkauf des Rohmaterials und Verkauf der Kakaobutter eingeredet haben oder haben einreden lassen, die stärkere Entölung des Kakaos geschähe nur, um mehr Geld zu verdienen. Ich glaube Ihnen **bewiesen** zu haben, dass die Verhältnisse ganz anders liegen, als Sie sie sich zurechtgelegt haben, als Sie sie Ihren Zuhörern am 3. Juni in Dresden gezeichnet haben.

Es wird Ihnen das in Ihre Tendenz nicht passen, aber mir und vielen andern passt Ihre haltlose Agitation auch nicht; das ist Ihnen hier gesagt worden, und ich glaube meine Widerrede auf bessere Stützen gestellt zu haben, als die, auf denen Ihre Eröffnungsrede aufgebaut war. Ich glaube auch nicht, mich ähnlicher Geschmacklosigkeiten schuldig gemacht zu haben, wie ich sie in Ihrem Vergleiche finde, in dem Sie die Fabrikanten stark entölten Kakaos auf eine Stufe stellen mit einer Butterverfälscherin, die statt reiner Butter ein Gemenge aus 40 Prozent Wasser und 60 Prozent Fett verkauft hat. Hierüber noch ein Wort zu verlieren, halte ich für unnötig. Ebenso bei den Haaren herbeigezogen ist eine Beweisstütze, die Sie in dem folgenden Satze bringen:

»Die Minderwertigkeit im Aroma lässt sich leicht objektiv beweisen, und dass die Voll-

Digitized by Google

mundigkeit durch den Fettgehalt erhöht wird, wird leicht verständlich, wenn man an fetthaltige Getränke mit ähnlichem Fettgehalt (z. B. Milch, Kaffee mit Sahne) denkt.«

Also hier experimentieren Sie so: süsse Sahne enthält ein köstliches Fett; süsse Sahne macht eine Tasse schwarzen Kaffee weiss und vollmundig; ohne süsse Sahne schmeckt die Tasse Kaffee nicht so gut; süsse Sahne ist stark fetthaltig; Kakaobutter ist auch ein Fett; weil nun der Fettgehalt der Sahne den Kaffeegeschmack — nach Ihrer Meinung — verbessert **müsse der grosse Fettgehalt** auch den Geschmack des Kakaos verbessern. Etwas unlogischeres ist wohl selten in einem Vortrage vorgebracht worden. Wollten Sie objektiv beweisen, dass ein grösserer Kakaobuttergehalt, als er in 15—24 prozentigem Kakaopulver zu finden ist, die »Vollmundigkeit« erhöht, dann mussten Sie Ihren Zuhörern Kaffee vorsetzen, der einen Schuss Kakaobutter bekommen hat, oder wenigstens über einen solchen berichten. Die Bekömmlichkeit und Vollmundigkeit eines talgartig harten Fettes, wie es Kakaobutter ist, können Sie aber doch nicht dadurch »objektiv beweisen«, dass süsse Sahne gut zur Tasse Kaffee schmeckt! Ich sehe in einem solchen »objektiven« Vergleich einen Kalauer, der Aehnlichkeit hat mit einem Reklamesatz, den eine hallische Kakaofabrik auf ihren Bildchen stehen hat: »Mignon-Kakao hat wie der holländische Kakao ca. 30 Prozent Fettgehalt und ist daher wohlschmeckender, wertvoller und nahrhafter als ein stark entölter, der sich wie entfettete, sogenannte Magermilch zur Vollmilch verhält.«

Dieser ebenfalls an Kalau erinnernde Vergleich hat Ihnen wohl vorgelegen, als Sie Ihren »objektiven Beweis« durch den Vergleich der Kakaobutter mit süsser Sahne ausarbeiteten. Ist stark entölter Kakao mit Magermilch zu vergleichen, schwach entölter Kakao mit Vollmilch, dann muss man doch gar nicht entölten Kakao mit Rahm gleichstellen. Anders ist die Konjugation doch nicht möglich! Nach dieser hallischen Lehre hätten dann die Kakaofabrikanten der Welt, von Van Houten über Suchard, Cadbury, Stollwerck usw. seit 80 Jahren den Konsumenten den Rahm weggenommen und ihnen nur mittelmässiges geliefert. Dagegen wissen wir, Leute der Praxis, dass Kakaobutter jahrzehntelang fast wertlos gewesen ist, dass sie nur zu den Preisen der ordinärsten Fettsorten loszuwerden war, weil sie, als Nahrungsmittel untauglich, nur für technische Zwecke, als Maschinen- und Wagenschmiere verarbeitet worden ist. Das alles wollen Sie umstossen und wollen auf einmal der Kakaobutter Kränze flechten?! —

Wir raten Ihnen, sich dabei nicht weiter die Finger zu verletzen; auf dem von Ihnen betretenen Wege wird man Sie nirgendwo als Reformator annehmen; Ihre Bestrebungen gehen von falschen Voraussetzungen aus; Sie haben sich dadurch den klaren Blick für die Wahrheit beschatten lassen; Sie dienen einem Bestreben, das auf Hemmschuhen einhergeht, nicht aber dem Fortschritt. —

Sollte Ihr Vortrag irgend welche beschränkende oder hemmende Wirkungen auf die von mir im Gordian zu schützende deutsche ehrliche Kakaoindustrie haben, so werden Sie mich sicher bei jeder Gelegenheit auf dem Platze finden. —

Hochachtend

A. C. M. Rieck
Herausgeber des Gordian.

* * *

Wir haben die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek befragt, ob sie zu dem Vortrage des Herrn Dr. Juckenack Stellung nehmen würde. Darauf erhielten wir den folgenden Brief, aus dem wir aber einige Sätze, die uns zu scharf waren, weggelassen haben:

Wandsbek, den 4. September 1905.

An die Redaktion des »Gordian«, Hamburg.

»Auf Ihre gestrige Anfrage, ob wir zu den Angriffen des Herrn Dr. Juckenack Stellung nehmen werden, teilen wir Ihnen mit, dass das allerdings nicht nur unsere Absicht, sondern vielmehr unsere Pflicht ist.

Herr Dr. Juckenack hat in seinem Vortrage in mehreren Sätzen uns schwer beleidigt und verdächtigt, und da er den Kakaokonsumenten zum grossen Teil als unparteiischer Beamter und daher als objektiverer Beurteiler gelten wird, und aus diesen Grunde seine Worte also dem Publikum gegenüber schwerer wiegen können, als die unsrigen, so hat Herr Dr. Juckenack uns Entgegnungen aufgedrungen, die hohe Kosten verursachen. Unsere Ansicht ist, dass die §§ 823, 824 und 826 des B. G. B. in Betracht kommen für den uns zugefügten materiellen Schaden. Wir werden uns aber nach beendeten Gerichtsferien über die weiter einzuschlagenden Schritte mit unseren Rechtsbeiständen und mit Sachverständigen in Verbindung setzen.

Wir berechnen den Schaden, der uns aus der Juckenack'schen Affaire entsteht, auf vorläufig 30 50000 Mark, denn wir sind verpflichtet, unsere registrierten Kunden durch Rundschreiben und die unregistrierten Kaufkunden durch Zeitungsbeilagen in den Filial- und Abholungsstellen-Städten aufzuklären.

Ferner sind wir gezwungen, nicht nur das direkte Material, sondern auch eine chronologische Darstellung derjenigen Vorgänge, die zu dem Juckenack'schen Vortrag geführt haben dürften, in Zeitschriften zu verbreiten und in einer Abwehrbroschüre zusammenzufassen.

Für die dadurch uns erwachsenden Ausgaben ist in erster Linie Herr Dr. Juckenack verantwortlich.

Herr Juckenack mag angenommen haben, dass wir seine Tat ebenso nur polemisch behandeln werden, wie seinerzeit die des Herrn Dr. Filsinger. Wir wollen ihm und allen ähnlichen Gegnern diesen Irrtum so früh wie möglich nehmen, damit er sich auf die Folgen vorbereiten kann, denn sein öffentliches Bestreben, uns zu Betrügern und Fälschern stempeln zu wollen, ist doch etwas ganz anderes.

Zweifellos ist, dass Herr Dr. Juckenack schon dadurch gegen die guten Sitten verstossen hat, wenn er unsere Behauptungen über die Vorzüge eines stark entfetteten Kakaos dadurch zurückweist, dass er sagt, »es habe sich einer jener Handelsgebräuche entwickelt, die als beklagenswerte Handelsmissbräuche zu kennzeichnen sind, weil ihrer Entstehung und Entwickelung das Bestreben zu Grunde liegt, die Lebensmittel aus Gewinnsucht zu verschlechtern und das Publikum hinsichtlich des Wertes der Lebensmittel zu täuschen.« Weiter dadurch, dass er wiederholt: »Wir zweifeln nicht, dass sich Gerichte finden werden, die die durch übermässigen Fettentzug absichtlich verschlechterten Kakaopräparate als verfälscht im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes bezeichnen werden«.

Digitized by Google

In diesen und ähnlichen weiteren Sätzen müssen wir so schwere, unbegründete und unbewiesene Verdächtigungen unserer Firma, gegen die sich ja der ganze Juckenack'sche Vortrag richtet, sehen, dass wir unbedingt die kostspielige Abwehr zunächst auf uns nehmen müssen, zu welcher wir das Material noch sammeln.

Wir werden Sie über den Gang dieser Angelegenheit auch ferner unterrichtet halten.«

Hochachtungsvoll
Kakao-Compagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

* * *

Nach diesen Mitteilungen zu urteilen, haben wir über einen höchst interessanten Fall Entscheidungen zu erwarten. Herr Doktor Juckenack aber wird sich darauf zu präparieren haben, die Kosten, die er durch verdächtigende Sätze seines Vortrages verursacht hat, zu tragen. R.

Was ist Marzipan?

Die Marzipanzeit steht vor der Tür, wenigstens die Produktionszeit. Da wird es nicht ohne Nutzen sein, wenn wir noch einmal auf die grosse Gefahr hinweisen, die den Fabrikanten von »Marzipanmassen« und »Marzipanwaren« droht, wenn sie, nach dem Vorbilde eines in Apolda wohnenden Fabrikanten, ausser Mandeln und Zucker- noch Kartoffel- oder Bohnenmus in die Urmasse hineinkneten. Sowohl unter den Fabrikanten reeller Marzipanmassen und Marzipanwaren als unter den Konsumenten und den Nahrungsmittelchemikern hat das s. Z. in Weimar gefällte freisprechende Urteil — siehe Gordian Nr. 241/243 — eine starke Erregung hervorgerufen; und da diese Kreise nicht der Ansicht sind, dass man Marzipan durch Kartoffel- oder Bohnenmus veredeln könne, vielmehr unverblümt behaupten, dass eine solche Veredlung eine Verschlechterung und Verbilligung bezwecke und bewirke, so wird man in dem vor uns stehenden Herbste und Winter überall ein scharfes Auge auf die Marzipanwaren haben.

Wir haben im Mai d. J. wohl an 30 deutsche Fabrikanten eine Rundfrage gerichtet:

»Ob es den Tatsachen entspricht, dass es nach
»Aussage der Sachverständigen im Prozess
»Fischer, den im ehrlichen soliden Handels-
»verkehr üblichen Gepflogenheiten entspricht,
»den Marzipanmassen Mehl zuzusetzen«

und von überall her hat man das mit Entrüstung abgewiesen: »Marzipan« sei ein Stoff aus Mandeln und Zucker, so lautete der Bescheid und wir selber haben es nie anders gewusst.

Wer zu diesem, aus Mandeln und Zucker bestehenden Grundstoff »Marzipan« andere Stoffe, wie Kartoffelmus, Bohnenmus, Mehl, Kartoffelsirup usw. hinzusetzt, der tut das, um den reinen Grundstoff zu verbilligen, und er schafft dann ein Surrogat, das als Surrogat bezeichnet werden muss. Wer also in diesem Jahre »Marzipantorten« — Lübecker oder Königsberger Marzipan, Marzipanbröte, Marzipanwürste, Marzipankartoffeln usw. feil hält, hat die Pflicht, diese Ware nur aus der Grundmasse zu formen, die aus Mandeln und Zucker besteht.

Wir wissen, dass man bei Marzipanwaren in den letzten Jahren dazu übergegangen ist, recht grosse Stücke fürs Geld zu geben. Darunter hat natürlich die innere Güte leiden müssen, weil in die Grundmasse hinein sehr viel Zucker gewirkt werden musste, um einen billigen Zentnerpreis machen zu können. Wo dieses übermässige verbilligende Verzuckern mit trockenem Staubzucker nicht genügte, nahm man nassen Fondantzucker oder Stärkesirup mit zur Hilfe. Wir raten, von diesen verbilligenden und verschlechternden Rezepten wieder abzugehen und Marzipanwaren in solcher Güte zu liefern, dass sie gut schmecken und den Fabrikanten und Detailhändler vor Gesetzesübertretungen schützen.

Herr Professor Matthes in Jena, der in dem Weimarischen Prozess als Sachverständiger zu wirken hatte, hat in der »Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel, sowie deren Gebrauchsgegenstände« (Verlag von Julius Springer in Berlin) sich auch noch einmal mit dem Marzipan beschäftigt. Diesen Aufsatz »Die Beurteilung mehlhaltiger Marzipanwaren« bringen wir hiermit zur Kenntnis:

»Unter Marzipan versteht man im allgemeinen ein Erzeugnis, welches aus Mandeln, Rohr oder Rübenzucker, Wasser oder Rosenwasser und unter Umständen ganz geringen Zusätzen von Gewürzstoffen bereitet ist.

In »Königs Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel«, 4. Aufl., II. Bd., S. 886, heisst es unter Mandel- und Nuss-Backwaren (hart): Diese enthalten als Hauptbestandteile geniessbare Samen (Mandeln, Haselnüsse usw.), Zucker, Eiweiss, Mehl und Gewürze (Marzipanwaren, Mandelbrot, Makronen, Haselnussbiskuits usw.). In neun Sorten des weit verbreiteten Marzipans wurden z. B. gefunden: 9.90 Prozent Wasser, 28.50—32.64 Prozent Fett, 28.00—44.00 Prozent Saccharose. Im ersten Bande des genannten Werkes finden sich auf S. 912 zehn Untersuchungen von Marzipan von G. A. Ziegler, J. Stern, F. Filsinger und P. Soltsien. Der Wassergehalt beträgt nach diesen Untersuchungen im Mittel 15.44 Prozent. Aus diesen Angaben geht hervor, dass ein Teil der untersuchten Marzipanmassen aus Zweidritteln Mandeln und Eindrittel Zucker bereitet worden ist. Es dürfte dieses wohl auch die im reellen Handel übliche Herstellungsweise sein.

Von einer Firma in Thüringen wird nun seit einiger Zeit eine »Verbesserte Backstoff-Marzipanmasse« und weiter eine »Verbesserte Backstoff-Mandelnussmasse« in den Handel gebracht, welche Kartoffel- und Bohnenmehl enthält. Die quantitative Bestimmung ergab, dass in der »Verbesserten Backstoff-Marzipanmasse« 2.46 Prozent reine Stärke und in der »Verbesserten Backstoff-Mandelnussmasse« 3.24 Prozent reine Stärke enthalten waren.

Ausserdem enthielt aber auch die »Marzipanmasse« 3.267 Prozent reine Stärke. Diese Menge Stärke entspricht selbstverständlich einem bedeutend höheren Zusatz von Bohnen- und Kartoffelmehl. Ferner ist zu berücksichtigen, dass durch das Mehl grössere Mengen Wasser in Marzipan gebracht werden können. Der Mehlzusatz zu Marzipan ist nicht anders zu beurteilen, wie der Mehlzusatz zu Wurst. Ist der Zusatz nicht genau deklariert, so liegt eine Nahrungsmittelfälschung vor. Aus diesem Grund wurden alle drei Proben beanstandet.

Denn in dem Zusatz von präparierten Kartoffeln und Bohnen kann keine Verbesserung, sondern nur eine Verschlechterung durch minderwertige Zusätze, also eine Verfälschung der Ware im Sinne des Nahrungsmittel-Gesetzes erblickt werden.

Die Verhandlung gegen den Fabrikanten fand vor der Strafkammer des Landgerichts Weimar statt. Zwei der geladenen kaufmännischen Sachverständigen sagten aus, dass man in Marzipanmasse keinen Zusatz von Mehl erwarte, doch dürfe wohl ein mehlhaltiges Bindemittel verwendet

Digitized by Google

werden. Einer gab direkt an, ein Mehlzusatz sei üblich. Dieser »Sachverständige« gab weiter an, dass er bei der Bezeichnung »Verbesserte Backstoff-Marzipanmasse« einen Mehlzusatz erwarte, während die beiden anderen aussagten, dass die Bezeichnung »Backstoff« nicht klar sage, dass Mehl in dem Marzipan enthalten sei. Jedenfalls erwarteten alle drei einen Marzipan, welcher besonders zur Verarbeitung geeignet sei, und sie nahmen an, dass dieses durch den Zusatz des Mehles bezw. der mehlhaltigen Substanz erreicht sei. Auf alle Fälle habe der Zusatz von etwa 3 Prozent Mehl gar keine Bedeutung; eine Verfälschung sei vielleicht bei einem Gehalt bezw. Zusatz von 10—20 Prozent Mehl anzunehmen.

Der Angeklagte gab an, zur Marzipanmasse keine mehlhaltige Substanz zugesetzt zu haben. Es könne höchstens einmal aus Versehen »Verbesserte Backstoff-Marzipanmasse« an Stelle von Marzipanmasse abgegeben sein. Er habe die Masse durch diese Zusätze, deren genaue Zusammensetzung Geschäftsgeheimnis sei, verbessern wollen. Ausserdem sei das Verfahren zum Patent angemeldet und es seien von dem in Betracht kommenden Beamten des Kaiserlichen Patentamtes keinerlei Bedenken prinzipieller Natur erhoben worden. Dieses gab auch ein weiterer sachverständiger Zeuge an.

Es standen sich die Ansichten der kaufmännischen Sachverständigen und die der Nahrungsmittelchemiker, wie dies leider so häufig der Fall ist, schroff gegenüber. Denn auch von anderen Chemikern war der Zusatz von Mehl zu Marzipan als Nahrungsmittelfälschung aufgefasst worden, wie daraus ersichtlich ist, dass die Marzipanmasse in Leipzig zuerst beanstandet worden war. Von unserer Seite aus wird auch weiterhin in dem Mehlzusatz zu Marzipan stets eine Nahrungsmittelfälschung erblickt werden. Selbst wenn dem Marzipan durch den Zusatz von Kartoffel- und Bohnenmehl für bestimmte Zwecke eine angenehmere Eigenschaft verliehen werden sollte — ein Beweis hierfür wurde aber durch die Verhandlung in keiner Weise erbracht, denn im Gegenteil gab der zur Verhandlung geladene Zeuge, welcher die Masse verarbeitet hatte und bei welchem sie zuerst beanstandet worden war, an, dass ihm die mit dem »verbesserten« Marzipan hergestellten Waren zerlaufen seien —, so müsste doch der Zusatz genau deklariert sein. Denn es unterliegt ja keinem Zweifel, dass der Geschmack der Ware und somit der Gebrauchswert des Marzipans durch einen Zusatz von Mehl usw. herabgesetzt wird. Würde es nicht von jedermann als Betrug bezeichnet werden, wenn ein Goldschmied seine aus Legierungen hergestellten Silber- und Goldwaren auf einmal als Waren aus »verbessertem Silber« bezw. »verbessertem Gold« hergestellt bezeichnen und sich ebenso teuer bezahlen lassen wollte? Tatsache ist aber doch, dass diese Edelmetalle durch Zusatz von Kupfer usw. für die praktischen Zwecke verbessert, in ihrem Werte dagegen vermindert werden. Sind die Merkmale für Diebstahl und Betrug erst gegeben, wenn jemand um eine Summe in bestimmter Höhe geschädigt wird? Gilt nicht auch als Diebstahl, wenn jemand von 1000 Mark nur 30 Mark sich aneignet? Würde in einem solchen Falle der Einwand ziehen, ja wenn er 100 Mark genommen hätte, dann läge vielleicht Diebstahl vor, aber bei 30 Mark ist das kein Diebstahl. Deshalb ist die Begründung in dem Urteil, der Mehlzusatz sei ein »geringer« gewesen, als eine Entschuldigung für eine Nahrungsmittelfälschung gar nicht zu verstehen.

Die Strafkammer konnte in dem Mehlzusatz zu den Marzipanwaren keine strafbare Handlung erblicken. Die Frage, ob tatsächlich eine Nahrungsmittelfälschung in objektiver Hinsicht vorliege, wurde nicht klar gestellt. Es wurde angenommen, dass objektiv eine Nahrungsmittelfälschung bei der Marzipanmasse eventuell in Betracht käme. Es ist sehr bedauerlich, dass die Frage in objektiver Hinsicht nicht ganz klar gestellt ist. So erscheinen mir z. B. die Angaben der kaufmännischen Sachverständigen, dass das Mehl nur als Zucker-Sparer in Betracht gezogen werden könne, direkt unrichtig. Mit wasserunlöslicher Substanz will man wasserunlösliche Substanz sparen, also in diesem Fall Mandeln. Freilich sieht es harmloser aus, wenn man den nicht allzuteuren Zucker angeblich durch das Mehl etwas ersetzen will, um durch den Gehalt an Mehl gleich ein Bindemittel zu haben. Der Beweis, dass ein Bindemittel nötig ist, wurde aber ebenfalls nicht erbracht. Alle anderen Marzipanfabriken kommen nach den hier gemachten Beobachtungen ohne Mehlzusatz aus, denn nur in dem Marzipan von Fr. L. F. in A. wurde hier Mehl gefunden. Das Gericht kam zur Freisprechung, da in subjektiver Hinsicht keine Nahrungsmittelfälschung vorliege. Der Begriff Marzipan sei nicht gesetzlich festgelegt, und es könne sich der Angeklagte in dem Glauben befinden, dass er durch den Zusatz von Kartoffeln und Bohnen die Marzipanmasse verbessere. In gewissen Handelskreisen nennt man dieses Beimischen minderwertiger Substanzen jetzt »veredeln«. Nach den Angaben über den Verbrauch von Kartoffeln und Bohnen zu urteilen, müssen grosse Mengen dieses »verbesserten« Marzipans im Verkehr sein oder zur Weihnachtszeit wieder in den Verkehr kommen. Es erscheint mir angebracht, die Aufmerksamkeit der Fachgenossen, welche ebenfalls in dem Zusatz von minderwertiger mehlhaltiger Substanz eine Verfälschung der Marzipanwaren erblicken, auf diese Präparate zu lenken.

Leider werden nach diesem Urteil wohl noch mehr derartiger Präparate im Handel erscheinen, denn ein Fabrikant wies bereits darauf hin, dass er, um konkurrieren zu können, auch zu dieser »Verbesserung« greifen müsse. Ausserordentlich wertvoll würde es sein, wenn auch an anderen Orten diese »verbesserten Marzipane« beanstandet würden und es gelingen würde, diese »Verbesserung« als das zu kennzeichnen, was sie ist, nämlich als Nahrungsmittelfälschung.

Das Landgericht vermied, wie aus der Verhandlung hervorging, besonders — da die kaufmännischen Sachverständigen aussagten, dass der Mehlzusatz »durchaus den in ganz Deutschland im ehrlichen, soliden Handelsverkehr üblichen Gepflogenheiten entspricht« — aus dem Grunde die Frage in objektiver Hinsicht genauer zu prüfen, weil der Begriff »Marzipan« nicht gesetzlich festgelegt sei. Wenn sich aber die Gerichte häufiger auf diesen Standpunkt stellen sollten, dann kann man nur die armen Konsumenten bedauern; denn es dürfte kaum so weit kommen, dass für jedes Nahrungs- oder Genussmittel ein besonderes Gesetz erscheint. Eine noch speziellere Gesetzgebung als wir sie jetzt haben, dürfte ausserdem kaum für den Kaufmannsstand vorteilhafter sein.

Bei dieser Sachlage erscheint es von Wichtigkeit, dass die freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker zu der Marzipanfrage Stellung nimmt.

Nach meiner Auffassung ist unter Marzipan lediglich eine Zubereitung aus Mandeln und

Digitized by Google

Zucker, unter Zugabe geringer Mengen von Gewürzstoffen, zu verstehen. Alle anderen Zusätze oder angeblichen »Verbesserungen« sind genau anzugeben und zwar in jeder Menge. Nach unseren Erfahrungen sind hier besonders in Betracht zu ziehen die Zusätze von Mehl in den verschiedensten Formen, der Zusatz von Stärkesirup, die Verwendung von eiweisshaltigen Bindemitteln usw. Der Höchstgehalt an Zucker wäre zweckmässig ebenfalls festzulegen, und zwar auf 35 Prozent.

Der »Gordian«, Zeitschrift für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie und für alle verwandten Erwerbszweige, hat sich mittlerweile bereits in Nr. 241 eingehend mit der Marzipanfrage beschäftigt und in einem ausführlich begründeten Artikel, dem noch ein weiterer folgen soll, gegen das auffallende Urteil Stellung genommen.« Professer Hermann Matthes-Jena.

Zuckermarkt.

Bericht vom 4. September 1905.

Der Fall Jaluzot an der vorigen Monatswende ist nur ein Vorläufer gewesen von dem Sturze Crosniers, der sich mit Lebaudy bisher in die Herrschaft am Pariser Zuckermarkt teilte. Diese beiden Krachs haben sehr auf den Zuckerpreis gedrückt und die seit Anfang Mai vorherrschende Baisse noch verschlimmert durch das massenhafte Angebot aus den durch die Zusammenbrüche frei werdenden Mengen. Ob hiermit die Kracherei in Paris — und anderswo? — ein Ende hat, bleibt sehr abzuwarten, denn die Zahl der Leidtragenden muss nach der Höhe der angeblich ausfallenden Riesensummen gross sein, und dem einen oder andern wird vielleicht durch den Ausfall noch der Boden unter den Füssen fortgezogen. Auch über Crosnier haben die Zeitungen so erschöpfend berichtet, dass es Eulen nach Athen tragen hiesse, wenn wir uns hier auch noch auf weitere Einzelheiten einliessen.

Die Rohzuckerpreise sind in den letzten Wochen hübsch gepurzelt; sie standen

	Magdeburg	Hamburg	Paris	London
18. Aug.	19.35 Mk.,	19.35 Mk.,	26.25 frs.,	9/5½ sh.
31. »	17.50 »	17.— »	24.75 »	8/7¼ »
Preisfall	1.85 Mk.,	2.35 Mk.,	1.50 frs.,	0/10¼ sh.

Diese abwärts neigende Richtung ist bis heute auch noch am Ruder, wo Hamburg z. B. am 4. September 17.80 Mk. für Lieferung im laufenden Monat notierte.

Die weichenden Preise werden zum kleinen Teil durch die Ernteaussichten so stetig erhalten, und die Zuckerfabriken werden gewarnt, augenblicklich, bei dem gewaltigen Angebot alter Vorräte, mit Angeboten neuer Ernte am Markt zu erscheinen.

Die Wetterberichte klagen über Unbeständigkeit, Sonnenschein und Regen haben sich in letzter Zeit zu oft abgewechselt, ohne dass die Felder von einem der beiden Nutzen haben konnten. Trotzdem lauten die Nachrichten über den Stand der Felder nicht ungünstig. Aus vielen Gegenden wird jetzt sonniges, trockenes Wetter gewünscht. Ueber das Ernteergebnis selbst sind die Ansichten geteilt und weniger zuversichtlich, als vor mehreren Wochen. Jedenfalls werden die nächsten sechs Wochen noch ein gut Teil mit zu sprechen haben, ob wir nur eine Durchschnittsernte oder Zucker in Hülle und Fülle erhalten werden. Einige Fabriken beginnen schon am 18. September mit der neuen Kampagne, also heute über 14 Tage.

In Raffinaden haben die Vorgänge auf dem Rohzuckermarkt jede Anregung zum Geschäft unmöglich werden lassen. Die Preise sind so sehr heruntergegangen, dass auch die zweite Hand nichts abgeben kann. Die letzten 14 Tage lautete die tägliche Stimmung fortgesetzt »geschäftslos«, und Anschreibungen sind nicht berichtet.

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. September 1905.

Es wird über mangelnden Abzug ins Inland geklagt, während die Verbrauchszahlen für das Deutsche Reich in sieben Monaten

1905	18 703 900 Kilo	und
1904	17 115 900 »	oder
1905	1 588 000 Kilo	mehr als 1904

betragen haben. Dabei ist schon 1904 als ein sehr gutes Verbrauchsjahr zu bezeichnen.

Klagen und Zahlen widersprechen sich. Der Deutsche Verbrauch ist tatsächlich weiter gewachsen, während in England, in Frankreich, in den Vereinigten Staaten seit Jahresanfang ein Ausfall entstanden ist, der bis heute noch nicht wieder eingeholt ist. Die Klagen über mangelnden Abzug ins deutsche Inland haben demnach keinen rechten Boden, wohl aber die Klagen über mangelnde Aufträge für den Herbst, für den Winter. Allgemein lässt sich bei den Fabrikanten eine gewisse Zurückhaltung beobachten, man nimmt, abgesehen von kleineren Zukäufen, erst die auf Lieferung geschlossenen Mengen in die Fabrik und — schliesst nicht neue Käufe ab, sondern wartet noch, natürlich mit Ausnahmen. Den Grund hierfür wollen einige bereits in der unserer Industrie zum 1. März 1906 bevorstehenden Zollermässigung sehen, das mag in zweiter Linie in Frage kommen, denn die meisten müssen noch für den nur teilweise gedeckten Weihnachtsbedarf kaufen. In erster Linie sind wohl die Verhältnisse auf dem Zuckermarkt für diese Zurückhaltung massgebend. Die Zuckerpreise fallen und fallen, sodass es wohl keinem Fabrikanten einfällt, jetzt Zucker zu kaufen, höchstens für den laufenden Bedarf, wo laufende Schlüsse erledigt sind. Bei normalen Verhältnissen auf dem Zuckermarkt sind die Fabrikanten um diese Jahreszeit schon emsig bei der Arbeit, um für den Weihnachtsbedarf nach Möglichkeit auf Vorrat zu arbeiten, sie hätten dann auch schon früher eingekauft, was sie an Rohkakao und Kakaobutter brauchen. In diesem Jahre ist bisher nichts getan, und wahrscheinlich wird der laufende Monat das bisher unterlassene einholen sollen. Es ist den Fabrikanten auch nicht zu verdenken, wenn sie bisher noch nicht auf Vorrat arbeiteten. Wenn sie z. B. Schokolademassen hergestellt hätten, für Schokoladen, mit etwa 60—70 Hundertteilen Zucker, so hätten diese Blöcke, durch den in den letzten Tagen erfolgten Preisfall in Zucker, um 1—2 Mk. im Zentnerwerte verloren, während später angesetzte Massen mit heute gekauftem Zucker, soweit solcher augenblicklich zu den geltenden Preisen abgegeben wird, billiger einstehen.

Dies mag für viele Fabrikanten bestimmend gewesen sein, auch den Einkauf von Rohkakao hinauszuschieben, obwohl wir in unsern Berichten vom 19. Juli, vom 1. August und zuletzt vom 21. August, zum Einkauf geraten haben, da die Preise einen Tiefstand erreicht haben, bei dem nichts einzubüssen ist. Im allgemeinen haben die Preise hier und da noch etwas nachgegeben, seit einigen Tagen indessen ist ein Stillstand eingetreten, der auf Platzkäufe zurückgeführt wird.

Digitized by Google

Vielleicht soll damit nur eine Bewegung hervorgerufen werden, um das Geschäft in Fluss zu bringen. Die Preise sind auch heute noch billig, aber scheinbar warten viele zu lange, bis zum letzten Augenblick, und verpassen den tiefsten Stand. Dann gibt es ein allgemeines Anfragen, was die Händler natürlich veranlassen wird, ihre Preise zu erhöhen. Damit soll keine Hausse an die Wand gemalt werden, davon sind wir noch weit entfernt, denn die neue Ernte ist grösser geworden, als man verschiedentlich wünschte, und die greifbaren Vorräte sprechen bei der Preisbestimmung auch mit.

Wir wiederholen, dass die heutige Preislage noch durchaus zum Einkaufen zu empfehlen ist; wer zugreifen will, mag es tun, um nicht zu spät zu kommen. Wer noch länger warten will, tut es möglicherweise zum Schaden seines Geldbeutels.

Im Hamburger Hafen sind im August d. J. 11 574 Sack weniger gelandet als 1904. Die erste Hälfte des Monats hatte ein Mehr von 9061 Sack aufzuweisen, während die letzten beiden Wochen einen Ausfall von 20 645 Sack brachten.

Die **Ankünfte** vom 16. bis 31. August 1905 haben betragen in **Hamburg** aus:

Westindien	7830 Sack
Lissabon	7143 »
Le-Hâvre	2195 »
Bahia	1950 »
Westküste Südamerika	1873 »
Bremen	1776 »
Southampton	1574 »
Westküste Afrika	936 »
Amsterdam	758 »
Para	300 »
New-York	200 »
London	155 »
Liverpool	118 »
Manaos	38 »
Zusammen	26846 Sack
gegen 1904	47491 »
weniger 1905	20645 Sack.

Im ganzen August kamen 1905 65 633 Sack gegen 77 217 Sack in 1904 an.

Die **Hamburger Gesamtankünfte** betrugen:

1904	September	53836 Sack
	Oktober	50885 »
	November	37612 »
	Dezember	58155 »
1905	Januar	56393 »
	Februar	50765 »
	März	59868 »
	April	41177 »
	Mai	32644 »
	Juni	44424 »
	Juli	63417 »
	August	65633 »
in den letzten 12 Monaten		614809 Sack
seit dem 1. Januar 1905		414321 »
gegen 1904		444648 »

Wir lassen die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. Am 22. August brachte D. »Cazengo« 13 888 Sack in Lissabon an. Damit stellen sich die Augustzufuhren

1905 auf 27 697 Sack gegen
23 332 » in 1904
21 085 » » 1903
30 264 » » 1902.

Thomé hat bisher reichliche Mengen geliefert es waren in acht Monaten:

1905	246 689 Sack
1904	175 883 »
1903	190 692 »
1902	145 514 »

Wir sind demnach 1904 um 70 806 Sack und 1903 » 55 997 » voraus, 1905 hat also einen ziemlich bedeutenden Vorsprung bisher.

Im Lissaboner Zollhause lagen am
19. August 1905 59 405 Sack und
24. » 1904 33 872 » ,
woraus ersichtlich ist, dass die grösseren Zufuhren nicht sämtlich untergebracht sind, sondern den Bestand um 25 533 Sack gehoben haben.

Die Angebote in Thomé gehen entsprechend der Qualität auseinander. Die Preislage ist jedenfalls billig und einladend zu nennen. Auf Abladung wurden für superior 47½ und 48—49 Mk., für kurant 43 und 44—45 Mk. gefordert. In Lissabon soll man an höhere Forderungen denken, denn Angebote von 47½ Mk. wurden letzthin auf 48 Mk. erhöht.

Bahia-Kakao. Die Klagen über schlechten Ausfall tauchen fortwährend auf, und viele Partien müssen vor den Schiedsrichter gebracht werden. Die Käufer sind daher mit dem Einkauf dieser Sorte sehr vorsichtig. Auch hier haben die Preise halt gemacht. Die letzten Angebote hierfür stellten sich auf 43/— s für fair und 47/6 s für superior } sofortige Verschiffung, c. & fr.

Aus Bahia lag nichts vor, Ausfuhrzahlen für August konnten wir daher noch nicht mitteilen, nur, dass auch hier die Preise fester werden wollen.

Guayaquilkakao. Aus London werden kleinere Umsätze gemeldet. Auf den Auktionen wurden von den angebotenen 1185 Sack nur 158 Sack verkauft, Caraquez zu 68 s, Machala zu 67 s. Ausserdem wechselten 600 Sack den Inhaber, guter Caraquez erzielte 67 bis 68 s, Arriba 76 s.

Hamburger Abladungsangebote standen
für kurante Machalas bei 58½ s, und
» superior Epoca Arriba » 61½ s.

Zahlen für die zweite Augusthälfte liegen im Augenblick aus Guayaquil nicht vor, wohl aber hören wir von zuverlässiger Seite, dass man auf eine gute Nachernte in Arribas im September rechnet, und dass man für den ganzen August Ankünfte erwartet, die den vorjährigen nicht nachstehen werden.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen, die nur in der letzten Woche stattfanden, wurden von 2008 Sack im ganzen zu weichenden Preisen 1308 Sack untergebracht, gut bis fein für 54 bis 56½ s. Der Nachlass beträgt einen vollen s. Auch unter der Hand fanden Umsätze statt; man zahlte 55 bis 61 s für gute bis sehr feine Sorten, für im ganzen mehr als 400 Sack.

Die Londoner Zufuhren stellten sich vom 13. bis 26. August auf 2289 Sack, dem nur etwa 760 Sack Ablieferungen gegenüberstanden, sodass der Bestand auf 22 640 Sack ging.

In Hamburg waren Angebote von 51 bis 54 Mk. für sofortige Abladung im Markt.

Aus Port of Spain lauten die Nachrichten ganz zuversichtlich; der Regen liess nach, was den jungen Früchten gut tat. Wenn diese Niederschläge noch etwas nachlassen, rechnet man mit leidlichen Aussichten. Die Pflanzer fürchten nur den September, dessen Witterung grossen Einfluss auf die Ernte hat und ihr durch Trockenheit schon häufig schadete. Die Ankünfte von den Pflanzungen lassen nach und sollen im September noch mehr zusammenschrumpfen.

Die Verladungen stellten sich vom 28. Juli bis zum 11. August d. J. auf 10 699 nach Europa und 3008 Sack nach den Vereinigten Staaten gegen 9 837 und 1397 Sack im Jahre 1904. Seit dem 1. Januar sind 164 526 Sack verladen gegen 195 460 und 147 545

Digitized by Google

Sack in den Jahren 1904 und 1903. Damit hat 1905 das Jahr 1903 bereits um 16 981 Sack überholt, was sicherlich nicht auf ein schlechtes Erntejahr 1905 schliessen lässt, wie man im Frühjahr hier und da wissen wollte. Nordamerika hat in diesem Jahre fleissig abladen lassen. bisher 66 219 Sack, während in dem guten Jahr 1904 nur 65 906 Sack und 1903 bis Mitte August 49 826 Sack nach dort gingen.

Kamerunkakao. Rauchige Viktoriabohnen sind noch immer im Markt und werden mit 20 bis 30 Mk. angeschrieben. Andere Viktorias gelten 35 bis 37 Mk., und Kameruner allgemein notieren 44 bis 47 Mk. Man erwartet grössere Zufuhren, die im Laufe dieses Jahres bisher schon ziemlich beträchtlich waren.

Accra/Lagos-Kakao. Ueber den Ausfall der Partien wurde letzthin verschiedentlich geklagt. Angebote waren für Accra mit 40 bis 42 bis 45 Mk., für Lagos mit 39 bis 41 Mk. im Umlauf.

Samaná/Sanchez-Kakao. Die Ernteaussichten bleiben fortgesetzt günstig. Nach den Meldungen sind erste Hälfte

1905 bereits 51 384 Sack = 4 518 957 Kilo und
1904 nur 45 859 » = 4 028 797 » in

Sanchez/Samana verladen.

Platzware wird in Hamburg mit 43½ bis 47 Mk angeboten, und von drüben wird festere Stimmung gemeldet, obwohl die Zufuhren in den Verschiffungshäfen bisher reichlich waren.

Grenadakakao. Vom 27. Juli bis zum 10. August sind 2654 Sack nach Europa verladen. Seit Jahresanfang sind 48 582 Sack gegen 51 832 und 40 173 Sack in 1904 und 1903 verladen worden.

Die Anlieferungen in London vom 13. bis 26. August betrugen 1327 Sack, die Ablieferungen 750 Sack, sodass die Bestände eine Zunahme erfuhren und am 26. August auf 17 552 Sack standen.

Zu den Auktionen kommen 1092 Sack, wovon 658 Sack verkauft wurden, geringere zu 47 bis 49 s. gute bis feine zu 50 bis 52 s. Ausserdem fanden kleinere Geschäfte statt, zu 49 bis 52 s. Besonders die billigen Preise der geringeren Sorten verdienen Beachtung.

Ceylonkakao. Die Londoner Bestände betrugen am 26. August 18 250 Sack. Die zur Auktion angemeldeten 2082 Sack wurden etwa zur Hälfte mit 1006 Sack untergebracht. Es brachten

kleine	42	bis 43½	s
kurante bis mittlere	50	» 58	»
gute	59	» 67½	»
feine	71	» 78½	»
Eingeborenensorten	45 s.		

Die Stimmung ist fest für diese Sorte.

London. Es fanden nur am 29. August Auktionen statt, in denen von 7425 Sack Angebot bei geringer Nachfrage 3356 Sack zu allgemein niedrigen Preisen aus dem Markt genommen wurden. Auch ausser den Auktionen wurden einige Geschäfte gemacht. Im allgemeinen war es recht still wie auch die eine Auktion beweist.

Vom 13. bis 26. August 1905 (1904) stellte sich in London

die Zufuhr	auf	8265 (3388)	Sack
der Verbrauch	»	3119 (3497)	»
die Ausfuhr	»	1120 (1271)	»

sodass die Bestände 1905 (1904) eine Zunahme um gegen 4000 (— 1200) Sack erfuhren und am 26. August auf 86 869 (98 945) Sack standen. In den letzten Tagen sind weitere, reichliche Mengen gelandet.

Die nächsten Auktionen, am 5. September, umfassen 5284 Sack. Was daraus wird, soll im nächsten Heft berichtet werden.

In **Liverpool** ist das Geschäft fortgesetzt leblos, und die Zufuhr unbedeutend, in der Berichtszeit nur 130 Sack.

Von anderen englischen Plätzen verlautet nichts über Ankünfte oder Geschäfte.

Kakaoschalen. Am 5. September werden in London 52 Tons von Cadbury versteigert. Die erzielten Preise teilen wir das nächste Mal mit.

Frankreich. In sieben Monaten nahm der Verbrauch auf

1905:	11 503 800	Kilo für	19 787 000	Frs.
1904:	12 672 300	» »	21 796 000	»
1903:	10 589 700	» »	18 320 000	»

Der Ausfall von über eine Million Kilo 1905 gegen 1904 fällt auf die Monate Januar, und März bis Juli. In Frankreich zeigt sich der Ausfall umgekehrt, wie in den Vereinigten Staaten und England, wo er sich in den ersten Monaten des Jahres zeigte und jetzt scheinbar überwunden ist, obwohl sich der Unterschied gegen 1904 bei beiden noch nicht ausglich.

An der Versorgung des französischen Bedarfs hat neben Ecuador bedeutenden Anteil Brasilien mit 3 004 000 Kilo, im weiteren Abstand folgt Venezuela mit 1 931 300 Kilo, die französischen Antillen lieferten 539 700 Kilo. Den Sorten nach kommt der Ausfall im Verbrauch von 1905 je etwa zum dritten Teil auf Trinidad und Venezuela, während sich das letzte Drittel auf die anderen Kakaoländer verteilt.

Kakaobutter.

Bericht vom 5. September 1905.

Auf den Ablauf der heutigen Auktionen konnte man etwas neugierig sein; man durfte gespannt sein, zu sehen, was bei dem ruhigen Geschäftsgang der letzten beiden Monate aus dem von der Marke Van Houten zum Verkauf gestellten grossen Quantum von 105 000 Kilo werden würde. Allgemein war die Meinung in Amsterdam, dass die Preise recht merklich weichen würden. Daraus ist aber nicht soviel geworden. Statt 67½ cents im Juli, hat man heute bei flotter Kauflust 66¾ cents bezahlen müssen; der Rückgang ist also nur 2–3 Mark auf 100 Kilo gross. Die beiden Nebenmarken Dejong und Mignon, von denen zusammen 21 000 Kilo verkauft werden sollten, haben auch flotten Absatz gefunden. Die Inhaber waren geneigt, die um 2–3 cents niedriger stehenden Gebote anzunehmen, und dadurch sind die vorgebrachten Mengen aus dem Markte verschwunden.

In London sind die Preise für die angebotenen 50 Tons Marke Cadbury von 13¼ d im August auf 12½ pence in der heutigen Auktion zurückgegangen. Hier ist der Preisfall grösser gewesen als in Amsterdam, und England verschwindet bei dieser Preislage auch wieder als Käufer im holländischen und deutschen Markte. Erklärt ist dieser etwas grössere Rückgang im Londoner Markte dadurch, dass in den letzten Monaten aus Holland recht bedeutende Quanten nach England konsigniert und verkauft worden sind. Zwischen März und Juli sind in diesem Jahre dadurch nahezu 290 000 lbs. Kakaobutter über die englische Grenze gegangen, während in derselben Zeit im vorigen Jahre es nur ca. 20 000 lbs. gewesen sind. Dieses fremde Butterquantum hat sicher auf die Preise gedrückt, und viele Käufer, die die Anwesenheit dieser Mengen fremder Butter im englischen Markt kennen, haben sich von der Auktion fern gehalten.

Digitized by Google

In Deutschland meldet sich der Herbstbedarf. Da aber die Käufer sehr niedrige Preise im Kopfe haben, zu denen die Verkäufer keine Winterlieferungen übernehmen wollen, so sind grössere Käufe noch nicht abgeschlossen worden.



Allerlei.

Der Juckenacksche Vortrag über den Fettgehalt von Kakaopulver ist wörtlich zu lesen in Heft 1 und 2, Band 10, Ausgabe vom 15. Juli 1905 der »Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel«. Wer diese »Arbeit« in ihrem Wortlaut kennen lernen will, bestelle sich diese Hefte, die zusammen 7 Mk. kosten, bei dem Verlage von Julius Springer in Berlin. Wir empfehlen die Anschaffung und bitten um Aeusserungen dazu.

Fettarmer oder fettreicher Kakao? Etwas spät, aber doch, setzt neuerdings eine Agitation ein, die erreichen will, dass dem Fabrikanten von Kakaopulver vorgeschrieben werden soll, bis zu welcher Grenze er ein Kakaopulver entölen soll. Wir haben das Gefühl, als richte sich diese Agitation nicht so sehr gegen das »fettarme Kakaopulver als Sache« als vielmehr gegen die hauptsächlichsten Erzeuger des fettarmen Kakaopulvers in Deutschland, gegen die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek. —

Der »Verband« polemisiert gegen Reichardt, Reichardt gegen den »Verband« und gegen Stollwerck. Soweit diese Polemik persönlicher Natur ist, gehört sie nicht in den Gordian; soweit aber dabei sachliche Aenderungen oder einschneidende Neuerungen angestrebt werden, haben wir zu ihnen Stellung zu nehmen.

Wie wir zu der Fabrikation des fettarmen Kakaopulvers stehen, wissen die Gordianleser aus früheren Berichten. Wir wiederholen: Wir halten einen bis auf 10 oder 15 Prozent Fettgehalt entölten Kakao als tägliches Getränk für ungleich wertvoller, ausgiebiger, bekömmlicher als einen Kakao mit 30 bis 35 Prozent Fettgehalt. Wir bestreiten, dass die Kakaobutter Träger des Aromas ist, das wir als Kakaoaroma im Kakaogetränk kennen; wir bestreiten, dass die Kakaobutter als Fett einen gleichen Nahrungswert hat und ebenso leicht verdaulich ist, als andere täglich benutzte, billigere vegetabilische und tierische Oele und Fette. Wir behaupten, es wäre ein volkswirtschaftlicher Gewinn, wenn alle Trink-Kakaos in der ganzen Welt bis auf 10—15 Prozent Fettgehalt entölt würden; es würde dann die Kakaobutter zu niedrigeren Preisen als heute für die Fabrikation leicht schmelzender Schokoladen zur Verfügung stehen, die hierbei durch kein anderes Fett ersetzt werden kann. Wir behaupten, dass die Agitation gegen die fettarmen Kakaos imstande ist, die Produktion an Kakaobutter einzuschränken, so dass die Preise für Kakaobutter von Jahr zu Jahr steigen müssen, und dass dann weit über die Hälfte der Schokoladenfabrikanten durch den Ankauf von Kakaobutter zu viel zu hohen Preisen, andern tributpflichtig wird.

Liegt die Lieferung eines fettärmeren Kakaopulvers dadurch, dass damit sparsamer gewirtschaftet werden kann als mit fettreichem Kakao, im Interesse der Konsumenten, so liegt es auch zugleich im Interesse der meisten deutschen und ausländischen Schokoladefabrikanten, dafür einzutreten, dem Kakao bei der Pulverfabrikation soviel als möglich Butter abzupressen, da sie sonst eines nicht zu fernen Tages vor einem Defizit an Kakaobutter stehen würden und dafür jeden Preis bezahlen müssten.

Die Fabrikanten, besonders die Mitglieder des »Verbandes«, werden gut tun, es sich genau zu überlegen, ob sie sich der sachlichen Agitation gegen die grössere Butterausbeute anschliessen sollen. Was einige Mitglieder des Verbandsvorstandes persönlich mit den Geschäftsführern der Reichardt-Compagnie auszutragen haben, das mögen diese unter sich ausmachen. Ungleich wichtiger ist für den Gordian und für unsere Industrie der Streit um die Sache, um das fettarme Kakaopulver. Da ich, der Herausgeber des Gordian, der Vater davon bin, es mit Begeisterung ins Leben gesetzt habe, so wird mir wohl niemand zumuten, dass ich mich und mein Kind verleugnen und verlassen soll. Ich habe das Gefühl, als wiederhole sich hier dasselbe, was wir vor 25—30 Jahren in der Agitation gegen das Van Houtensche, oder gegen das holländische Pottascheverfahren erlebt haben. **Damals** hat eine wenig sachliche, eine oft eher wüst zu nennende Agitation es fertig gebracht, dass in einer süddeutschen Stadt holländischer Kakao, der durch Pottasche aufgeschlossen war, von der Polizei konfisziert worden ist. **Heute** arbeiten fast alle nennenswerten Kakaofabriken nach diesem holländischen Verfahren und verwenden genau dieselben Alkalien in genau denselben Mengen, die sie vor 25 Jahren als gesundheitsschädlich und totbringend ausriefen. Ich will mich nicht als Propheten ausgeben, aber dass der fettärmere Kakao seine sicherere Zukunft hat, als der fettreiche, erscheint mir zweifellos; ebenso sicher rechne ich darauf, in nicht zu ferner Zeit manchen Gegner von heute im feindlichen, d. h. im mageren Kakaolager zu finden.

Ich habe das Gefühl, als wäre gerade der fettarme Kakao eines Tages berufen, die heutige Misere im Handel mit Kakaopulver zu beseitigen, so, wie die fettreiche schweizer Schokolade es gewesen ist, die einen Teil der deutschen Schokoladenfabrikation wieder auf gesunde Beine gestellt hat.

Bedenke man also ja, wenn eines Tages irgendwo einmal wieder ein Antrag zum Beschluss erhoben werden soll, dass die Agitation gegen das fettarme Kakaopulver zugleich eine Agitation gegen die Butterausbeute ist und dass damit nichts schneller und sicherer erreicht wird, als hohe Butterpreise. Eine Fabrik wie die Reichardtsche, die monatlich in der letzten Zeit mehr als 40000 Kilo Kakaobutter für den Verkauf frei machte, könnte sich ins Fäustchen lachen, weil andere so dafür sorgen, dass sie hohe und höhere Butterpreise bekommt. Damit ist, von unserem Standpunkt aus, aber nur einem, nicht der Mehrzahl, gedient. Und da wir wissen, dass hohe Butterpreise ungesunde Verhältnisse schaffen müssen, so haben wir die Pflicht, rechtzeitig vor der Schaffung solcher Verhältnisse zu warnen.

Was dem Herrn Dr. Juckenack auf seinen Vortrag noch gesagt werden musste, ist heute im ersten Aufsatz dieser Nummer geschehen. Wir denken, er wird seine Fehler einsehen und in Zukunft so leicht nicht wieder blasen, was ihn nicht brennt.

Die **Sarotti** Schokoladen- und Kakao-Industrie-A.-G. verteilt, wie uns aus Berlin gemeldet wird, für das verflossene Geschäftsjahr 10 Prozent Dividende.

Digitized by Google

Hamburger Kakaoeinfuhr 1904. Die Kakaoeinfuhr hat, entsprechend den reichlichen Ernten, im Hamburger Hafen im Jahre 1904 eine erhebliche Steigerung gegen 1903 erfahren. Es kamen 1904 im ganzen 47 348 000 Kilo im Werte von 54 Millionen Mk. gegen nur 33 765 900 Kilo im Werte von nicht ganz 39 Millionen Mk. im Jahre 1903 im Hamburger Hafen an. Demnach ist das Gewicht der Einfuhr um 40 Prozent, der Wert um 39 Prozent gestiegen. Aus der geringeren Wertzunahme ist schon ersichtlich, dass der Durchschnittswert geringer ist. Dies entspricht dem allgemeinen Stand, denn einmal ist das Verhältnis der geringeren Sorten zu den Edelkakaos ein grösseres geworden, und ausserdem war der Preisstand des Jahres 1904 durchschnittlich niedrig zu nennen. Den Hauptanteil im Hamburger Markt hatten 1904 Ecuador mit seinen Guayaquils, Portugal mit Thomé, Brasilien mit Bahia- und Parasorten und Santo Domingo mit seinen erst seit kurzem überall eingeführten und allgemein gern gekauften Samana/Sanchez-Sorten. Die vier Länder lieferten dreiviertel der ganzen Zufuhren. Ferner ist noch Westafrika zu nennen mit seinen Accra- und Kamerunsorten. Kamerun lieferte 1904 Mengen von 1 300 000 Mk. Wert gegen 700 000 Mk. im Vorjahre. Ausserdem sind auch Venezuela und Trinidad mit grösseren Mengen vertreten. In einem der nächsten Hefte beabsichtigen wir, noch näheres über die Hamburger Kakaobewegungen mitzuteilen.

Die Zuckerraffinerie **Barby a. E.** wird hinfort unter der Firma »Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H.« betrieben werden. Das Stammkapital beträgt 103700 Mk. Geschäftsführer ist der Kaufmann Richard Dulon, sein Stellvertreter Direktor Christoph Luth, beide in Magdeburg. Ueber die Versteigerung berichteten wir schon im Heft 248, Seite 168. In den Kreisen der Kolonialwarenhändler hat sich die Stimmung noch nicht wieder beruhigt. Ein sogenanntes »engeres Komitee«, das zum Wiederankauf der Raffinerie gebildet war, blieb nur 1000 Mk. unter dem Meistgebot, das bekanntlich von der Magdeburger Privatbank abgegeben wurde. Die früheren Besitzer oder Inhaber der früheren Anteile können ihren Verlust noch nicht recht verschmerzen, und deshalb offenbaren alle Zuschriften, die die Kolonialwarenzeitung in dieser Sache bringt, eine sehr gereizte Stimmung.

Das künftige Schicksal der Zuckerfabrik **Ketzin** hat sich insofern geändert, als der gerichtlich bestellte Vertreter der Obligationsinhaber für diese erklärt hat, die Fabrik um 750 000 Mk. für die Ketziner Landwirte zu erwerben, die sich seinerzeit zur Rübenlieferung verpflichtet haben. Die Zuckerfabrik Nauen hatte 500 000 Mk. geboten. Die Landleute sollen eine G. m. b. H. gründen, auf den Morgen 100 Mk. Stammkapital einschiessen, sodass bei einer Beteiligung von 3000 Morgen ein Betriebskapital von 300 000 Mk. herauskäme. Die 750 000 Mk. Obligationen sind mit 4 Prozent zu verzinsen und vom 1. April 1906 ab mit jährlich 10 Prozent zu tilgen. Die näheren Festsetzungen hierüber sollen in diesen Tagen getroffen sein.

Oesterreich-Ungarn. Im ersten Halbjahr betrug die Schokoladeneinfuhr

1905	88 100 Kilo
1904	76 700 »

Die Ausfuhr von Zucker- und Kuchenwerk, sowie von Obstmus und Fruchtsäften beziffert sich für die erste

Hälfte 1905 auf 227 200 Kilo
und 1904 » 245 200 »

Die österreichische Schokoladenausfuhr ist gegen 1904 zurück, während ein kleines Quantum Kakaopulver 1905 ausgeführt wurde.

Herr Fabrikdirektor Ad. Altmann teilt uns über die jüngst erfolgte Umwandlung der Firma **Gustave Duclaud Nachfolger** folgendes mit:

»Die Aktiengesellschaft »Alla«, Alleinige Patent-Alla-Fabrik, war zur Ausbeutung eines neuen Nährstoffes, schokoladeähnlichen Charakters, gegründet worden. Die Aktien verblieben fast im alleinigen Besitz des Gründers, des bisherigen Inhabers der Firma Gustave Duclaud Nachfolger.

Nunmehr hat die Aktiengesellschaft »Alla« unter Aenderung ihrer Firma in »Gustave Duclaud Nachfolger, Aktiengesellschaft« die bekannte, seit langen Jahren bestehende Schokoladen-, Konfitüren- und Bonbonfabrik von Gustave Duclaud Nachfolger mit Grundstücken und allen sonstigen Aktiven — Passiva waren nicht vorhanden — käuflich übernommen. Die alleinige Leitung der Aktiengesellschaft verbleibt dem bisherigen bewährten Leiter und Inhaber der Firma Gustave Duclaud Nachfolger, Herrn I. Löwenstein.

Die neue Aktiengesellschaft wird den guten Ruf der Firma Gustave Duclaud Nachfolger auch für ihren vergrösserten und durch Aufnahme weiterer Spezialitäten bedeutend erweiterten Fabrikbetrieb zu erhalten und zu befestigen suchen.«

Wir brachten bereits im Gordianheft 247, Seite 146, die handelsregisterliche Eintragung.

Handelsregister.

Eintragungen.

Dresden. Firma Johannes Heyn, Dresdner Generalvertreter der Firma Otto Rüger, Lockwitzgrund in Dresden: Der Kaufmann Johannes Armin Robert Julius Heyn in Dresden ist Inhaber. 28. 7. 05.

Freiburg, Breisgau. Chocolade- und Zuckerwarenfabrik Badenia, von Merck & Arens, Freiburg: Die Prokura des Philipp Schuff ist erloschen, Albert Rautenberg, Freiburg, ist als neuer Prokurist bestellt. 25. 7. 05

Strassburg, Elsass. Elsäss. Zuckerwarenfabrik Gebr. Gutekunst in Bischweiler. Der Kaufmann Fritz Ackermann in Bischweiler ist am 15. Juli 1905 als persönlich haftender Gesellschafter in das Handelsgeschäft eingetreten. Dasselbe wird nunmehr unter der bisherigen Firma als offene Handelsgesellschaft weiterbetrieben. Persönlich haftende Gesellschafter sind: 1. Wilhelm Gutekunst, 2. Fritz Ackermann, beide Kaufleute in Bischweiler. 24. 7. 05.

Landsberg, Warthe. Gerling & Rockstroh, Inhaber Paul Kissling in Landsberg a. W.: Inhaber Kaufmann Paul Kissling daselbst. 2. 8. 05.

Magdeburg. Saccharin-Fabrik, Aktien-Gesellschaft, vorm. Fahlberg, List & Co. Dr. Constantin Fahlberg ist aus dem Vorstand ausgeschieden. 6. 8. 05.

Thorn. Gustav Weese in Thorn: Der Fabrikant Max Albert Weese in Mocker ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Gesellschaft hat am 1. Juli 1905 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft sind beide Gesellschafter ermächtigt. 5. 8. 05.

Frankfurt, Main. Rademanns Nährmittelfabrik mit beschränkter Haftung. In Ausführung eines Beschlusses der Gesellschafter-Versammlung vom 3. März 1904 ist das Stammkapital um 97 250 Mk., von 194 500 Mk. auf 97 250 Mk. herabgesetzt worden. 1. 8. 05.

Magdeburg. Thiele & Holzhause in Barleben: Dem Kaufmann Johannes Härter zu Barleben ist dergestalt Prokura erteilt, dass er in Gemeinschaft mit einem der Gesellschafter zur Vertretung der Firma berechtigt ist. 7. 8. 05.

Salzwedel. C. Peters, Salzwedeler Baumkuchenfabrik zu Salzwedel: Die Firma ist durch Erbgang auf die Witwe des Hoflieferanten, Baumkuchenfabrikanten Christian Peters, Clementine geb. Bühling, in Salzwedel übergegangen. 10. 8. 05.

Digitized by Google

Cassel. Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik Aktiengesellschaft zu Gerabronn, Zweigniederlassung Cassel: Der Kaufmann Karl Eisele zu Cassel ist am 1. April 1905 aus dem Vorstand ausgeschieden. 10. 8. 05.

Frankfurt, Oder. Frankfurt Reppen'er Stärke-Zucker- und Syrup-Fabrik vorm. C. Leuchtenberger, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Frankfurt a. O. Durch Beschluss der Generalversammlung vom 6. Juni 1905 ist die Gesellschaft aufgelöst. Alleiniger Liquidator ist der Bankier Felix Mende in Frankfurt a. O. 12. 8. 05.

Mannheim. »Erste Mannheimer Nahrungsmittelgesellschaft mit beschränkter Haftung«: Nach dem Beschlusse der Gesellschafter vom 2. August 1905 ist das Stammkapital um 12 500 Mk. erhöht und beträgt jetzt 37 500 Mk. Zu § 1 und zu § 6 des Gesellschaftsvertrags wurde je ein Zusatz beschlossen. Die neue Stammeinlage ist nicht in Geld zu leisten. Der neue Gesellschafter bringt in die Gesellschaft ein und diese übernimmt den Kaufpreis für die am 15. Juni 1905 an die Gesellschaft verkauften Warenvorräte in den Detailgeschäften des neuen Gesellschafters zu Ludwigshafen a. Rh., nämlich: Bismarckstrasse Nr. 35, Kaiser Wilhelmstrasse Nr. 39, Oggersheimerstrasse Nr. 15, Prinzregentenstrasse Nr. 62, Gräfenauerstrasse Nr. 45, Mundenheimerstrasse Nr. 245, und in Altrip, Ruprechtstrasse Nr. 1, und die Ladeneinrichtungen in diesen Geschäften (ausgenommen Bismarckstrasse Nr. 35) derart, dass der neue Gesellschafter mit der von der Gesellschaft anerkannten Summe von 27 718 Mk. 74 Pfg. aufrechnet. 11. 8. 05.

Greifenhagen. Stettiner Nährmittelwerke Hermann Wall, Hökendorf. Die Firma ist geändert in »Stettiner Nährmittelwerke Georg Griep, Hökendorf in Pomm., Inhaber: Georg Griep, Kaufmann in Hökendorf. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch den Kaufmann Georg Griep ausgeschlossen. 11. 8. 05.

Dresden. Gerling & Rockstroh: Die Gesellschaft ist aufgelöst. August Heinrich Hermann Gerling ist ausgeschieden. Der Kaufmann Josef Robert Riedel in Dresden führt das Handelsgeschäft und die Firma fort. Iltz & Kludt, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in Dresden: August Heinrich Hermann Gerling ist nicht mehr Geschäftsführer. 18. 8. 05.

Magdeburg. »Thiele & Holzhause« in Barleben: Die Gesellschafter Richard Wiersdorff und Friedrich Wiersdorff sind aus der Gesellschaft ausgeschieden. 19. 8. 05.

Dar-es-Salaam. Lindi Handels- und Pflanzungsgesellschaft m. b. H., in Koblenz, Zweigniederlassung in Lindi: der Direktor Bernhard Perrot ist als Geschäftsführer ausgeschieden, als Geschäftsführer ist bestellt Ludwig Kindt, Pflanzer in Koblenz. Der Gesellschaftsvertrag ist durch Beschluss der Generalversammlung vom 28. Februar 1905 abgeändert. 26. 7. 05.

Ludwigshafen, Rhein. »Kolonialwarenhaus Hermann Mayer & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung«, Zweigniederlassung in Ludwigshafen a. Rh. der »Ersten Mannheimer Nahrungsmittelgesellschaft mit beschränkter Haftung« in Mannheim Geschäftsführer: Adolf Roelen, Kaufmann in Mannheim. Gegenstand des Unternehmens: Handel mit Lebensmitteln aller Art, Das Stammkapital beträgt 37 500 Mk. Die Einlage des Gesellschafters, Hermann Mayer, Kaufmann in Ludwigshafen a. Rh., bestehend in den Warenvorräten seiner sämtlichen Detailgeschäfte in Ludwigshafen a. Rh mit deren Einrichtungsgegenständen, mit Ausnahme der Einrichtungsgegenstände im Geschäfte Bismarckstrasse 35, wird nach Abzug einer Barzahlung zu 12 500 Mk. angenommen. 23. 8. 05.

Hamburg. Dr. Mehrländer & Bergmann. Prokura ist erteilt an Samuel Otto Daniel. 24. 8. 05.

A. L. Mohr, Actiengesellschaft. Das Vorstandsmitglied Hartwig Mohr ist aus seiner Stellung ausgeschieden. 25. 8. 05.

Musterregister.

Bielefeld. Nr. 342. Konditor Hermann Messmer in Bielefeld, ein Modell für eine Karamelstange in Form einer hohlen, vorn zugespitzten Siegellackstange, verschlossen, plastisches Muster, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 17. Juni 1905, nachmittags 5¼ Uhr.

Hamburg. Nr. 2468. Firma P. W. Gaedke in Hamburg, ein versiegeltes Paket, enthaltend Muster einer Blechdose (Butterfly Dose), Flächenmuster, Fabriknummer 2170, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 11. Juli 1906, nachmittags 3 Uhr 10 Minuten.

Dresden. Nr. 4352. Firma Anton Reiche in Dresden, ein Paket, angeblich enthaltend: a) 29 Muster von Schokoladenformen und b) 21 Muster von Dekorationen für Zuckerdosen, Muster zu a) für plastische, zu b) für Flächenerzeugnisse. Fabriknummern zu a) 5302—5329 und 5351, und zu b) 5330—5350. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 14. Juli 1905, nachmittags 12 Uhr 40 Minuten.

Gebrauchsmuster.

53 e. 258 478. Apparat zum Sterilisieren, Konservieren und Abfüllen von Milch und anderen Flüssigkeiten, mit Druckpumpe zum Verdrängen der Milch mittels komprimierter, sterilisierter Luft. Joseph Mathias Arnold, Brüssel; Vertr.: E. W. Hopkins und K. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 18. 7. 05. A. 8363.

53 f. 258 226. Schokoladenwurst o. dgl. mit Schutzüberzug aus Darm. Staengel & Ziller, Untertürkheim, Württ. 12. 7. 05. St. 7793.

81 c. 258 461. Metallene Behälter, etwa als Etui, Feuerzeug, Bonbonnière u. dgl., mit photographischen Aufnahmen. Fa. Fritz Bemberg, Pforzheim. 13. 7. 05. B. 28 340.

Patente.

Anmeldungen.

2a. R. 20 244. Wasserverdunstungsvorrichtung für Bäckereibetriebe. Friedrich Rauch & Co., Lübeck. 7. 10. 04.

2b. R. 18 110. Formmaschine zur Herstellung runder flacher Kuchen oder dergl. mit durch bewegliche Schieber verschliessbarer Austrittsöffnung des Teigbehälters. Luis Romero, Mexiko; Vertreter Paul Müller, Patentanwalt, Berlin SW. 11. 1. 5. 03.

Erteilungen:

53 l. 163 357. Vorrichtung zum Kühlen von Schokolade. Ernest Paul Frédéric Magniez, Amiens; Vertr.: C. Pieper, H. Springmann u. Th. Stort, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 40. 28. 8. 03.

53 l. 163 358. Stetig wirkende Karamelkochvorrichtung. Fa. Otto Wilhelm, Stralsund. 30. 12. 03.

Konkurse.

(Eröffnung — Prüfungstermin.)

Leipzig. Kaufmann Carl Lindner, Inhaber des Nahrungsmittelfabrikationsgeschäftes Carl Lindner & Co.; Fichtestrasse 26. (31. 7. 05 — 19. 9. 05.) — **Plauen, Vogtl.** Bäckermeister Wolfgang Christian Herrmann. (2. 8. 05 — 8. 9. 05.) — **Halle, Saale.** Bäckermeister Albert Hecht (4. 8. 05 — 6. 9. 05.) **Hamburg.** Venezuela-Plantagen-Gesellschaft m. b. H. (in Liqu.) (9. 8. 05 — 29. 11. 05.) — **Riesa.** Zuckerwarenhändlerin Johanne L. W. verw. Zschiesche, geb. Beckentin. (11. 8. 05 — 21. 9. 05.) — **Aachen.** Bäckermeister und Kolonialwarenhändler Anton Capellmann in Forst (21. 8. 05 — 13. 10. 05.) — **Dresden.** Kolonialwarenhändler Max Julius Porsche in Reick (25. 8. 05 — 26. 9. 05.)

Digitized by Google

Ueber **Vanille** berichtet eine Hamburger Firma etwa folgendes unterm 16. August 1905:

»Die Preise, besonders der geringeren Sorten, sind zurückgegangen, während sich feinste Qualitäten und hohe Längen im Ganzen behaupten konnten. Die Nachfrage war in den Sommermonaten, bei der weichenden Konjunktur, nicht besonders lebhaft, immerhin fanden aber nennenswerte Umsätze statt, da der Konsum bei den billigen Preisen eine erfreuliche Steigerung erfahren hat. Tatsächlich ist Vanille seit vielen Jahren nicht so vorteilhaft zu kaufen gewesen wie jetzt, und da unzweifelhaft das Aroma guter Vanille wesentlich feiner und dauerhafter ist, als das Vanillin, so kehren zahlreiche Konsumenten, die bei den hohen Vanillepreisen vielfach Vanillin verwendeten, jetzt zur Vanille zurück. — Die Vorräte in zweiter und dritter Hand sind im ganzen ziemlich aufgebraucht und müssen für das Herbstgeschäft ergänzt werden. Wir glauben, in diesem Herbst mit einem besonders lebhaften Geschäft rechnen zu können, schon jetzt zeigt sich lebhaftere Kauflust, da man die billigen Preise, die im Laufe des Herbstes möglicherweise eine Steigerung erfahren, noch mitnehmen will.

Ueber die vorjährige Ernte sprachen wir schon in unserem letzten Bericht. Die diesjährige Bourbonernte dürfte erst Ende des Jahres auf den europäischen Markt kommen; in der Menge wird sie einer kleinen Durchschnittsernte entsprechen. Etwas früher sind die Ernten der Comoren und von Madagaskar zu erwarten; über die von diesen Inseln zu erwartenden Mengen liegt näheres noch nicht vor. — Da bei den niedrigen Preisen ein grösserer Absatz im Herbst zu erwarten ist, dürften sich die Läger, besonders in feinen gesunden Sorten, bis Ende des Jahres ziemlich räumen, sodass die neuen Ernten einen offenen Markt und gute Aufnahme finden werden. Ueber den Gang der Preise lässt sich heute schwer etwas voraussagen. Bei der sehr niedrigen Preislage ist eigentlich nur ein Höhergehen der Preise möglich; wir halten eine kleine Steigerung der Preise im Herbst für sehr wahrscheinlich. Wünschenswert wäre eine solche Steigerung nicht, denn gerade die jetzt billigen Preise machen die Vanille dem grossen Konsum zugänglich.

Tahiti-Vanille hat abgesehen von einigen kleinen Schwankungen, bei recht grossem Geschäft den früheren Wertstand behauptet. Zu berichten ist, dass in den letzten zwei Monaten die Zufuhren recht erheblich abfielen. Ob die Ware wegen der unrentablen Preise vorläufig nur auf den Inseln zurückgehalten wird, oder ob tatsächlich die erwartete Produktionseinschränkung stattgefunden hat, müssen die nächsten Nachrichten lehren Eine kleine Preiserhöhung ist infolge der kleinen Zufuhren bereits zu verzeichnen; wenn die Einschränkung sich als Tatsache erweisen wird, dann ist ein schnelles Anziehen der Preise wahrscheinlich.«

Aus dem botanischen Garten zu **Viktoria, Kamerun,** berichtet Herr Dr. Winkler im »Tropenpflanzer« über Kakao folgendes:

Theobroma cacao. Die edlen Kakaosorten Tabasco und Soconusco, über deren Fortkommen früher nicht sehr günstig berichtet werden konnte, haben sich infolge von Düngung mit Holzasche und Kalk gut erholt, und einzelne Bäume lassen in diesem Jahre die ersten Früchte erwarten. Die Blätter dieser Sorten scheinen gegen Sonne sehr empfindlich zu sein, wenigstens verbrennen dieselben an noch ungenügend beschatteten Stellen bei starker Besonnung vollständig. Die Kultur dieser Sorten in Kamerun wird nur möglich sein, wenn der Schattenfrage mehr als bisher von den Pflanzern Beachtung geschenkt wird.

Solingen. Bruno Voigt erhielt für die Solinger Bisquit- und Zwiebackfabrik Ernst Esser Prokura. (K.)

Zwickau. Die Schokolade- und Zuckerwarenhandlung der Firma Körner & Lippert wird nach Ausscheiden des Kaufmanns Hermann Hugo Körner von dem Kaufmann Franz Alwin Lippert allein unter der unveränderten Firma weitergeführt.

St. Petersburg. Die Gesellschaft der Konditoreifabrik »Renommee« in Moskau erzielte für 1904 einen Gewinn von 23 997 Rbl.; als Dividende werden 18000 Rbl. oder 6 Prozent des Grundkapitals von 300000 Rbl. verteilt. (K.)

Plauen i. V. Die Firma Gustav Schubert, Fabrikation von Zuckerwaren und Honigkuchen, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Berlin. Die Konditorei der Firma Emil Schallehn ist in den Besitz von Otto Hädrich übergegangen. (K.)

Hof. Ernst Korhammer eröffnete Oberes Tor 6 eine Konditorei. (K.)

Lüderitzbucht, D.-S.-W.-Afrika. H. Müters beabsichtigt, hier eine Bäckerei und Konditorei zu errichten und ersucht um Zusendung von Katalogen und Preislisten deutscher Firmen. (K.)

Pulsnitz i. Sa. Alfred Georg Bubnik ist als Gesellschafter aus der Firma Gottlieb Bubnick, Honigkuchenfabrik hier, ausgeschieden. (K.)

Lausanne. Die Société Suisse des Chocolats au lait Croisier in Lausanne, beschloss die Errichtung von Neubauten in Genf. (K.)

Leipzig. Ein Warenhaus-Café will das bekannte Warenhaus Ury Gebrüder am Königsplatz errichten. (K.)

Dresden. Die Schokoladefabrik der Firma J. Zimmermann wird nach Ausscheiden des Josef Robert Riedel von dem Fabrikanten August Heinrich Hermann Gerling allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Fulda. Die hiesige Zweigniederlassung der Firma C. Wendenburg, Schokoladenhandlung in Mühlhausen in Thür., ist erloschen und wird als selbständiges Geschäft von dem Kaufmann Wilhelm Winkler unter der Firma C. Wendenburg Inh. Wilhelm Winkler weitergeführt. (K.)

Mainz. Herrn Carl Roland, in Firma D. Schmitt, Hofkonditor, Schusterstr. 50 und 52, wurde vom Grossherzog von Hessen zum Hoflieferanten ernannt. (K.)

Strassburg i. Els. In der Firma »Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommanditgesellschaft auf Aktien, L. Schaal u. Cie.« feierten zwei Arbeiterinnen ihr 25-jähriges Dienstjubiläum. Vom Verbande deutscher Schokoladefabrikanten wurden Diplome, von dem Chef ein namhafter Geldbetrag gespendet. (K.)

Salzuflen. In der Nähe des Kleinbahnhofes wird zurzeit eine neue Kakesfabrik gebaut. (K.)

St. Johann (Rhld.) In der Zuckerwarenfabrik von Kolb & Habermas kam die Arbeiterin Margarete Walter in eine Teigknetmaschine und erlitt schwere Verletzungen. (K.)

Schweidnitz. Emil Rockau hat das Zuckerwarengeschäft mit Fabrikation von F. Jaiteles übernommen und führt es unter der Firma F. Jaiteles Nachf. weiter. (K.)

Digitized by Google

Chemnitz. Herrn Ehregott Rinkhard Martin, Werkführer der Zuckerwarenfabrik von Zschimmer & Witzsch Nachf., wurde das Ehrenzeichen für Treue in der Arbeit verliehen. (K.)

Schokoladenbonbons mit Likörfüllung: Wie das Handelsmuseum nach einem Berichte des Konsulates in Kapstadt mitteilt, hat s. Z. das Schatzamt der Kapkolonie eine Bestimmung erlassen, dass Zuckerwaren und Schokoladenbonbons, die flüssige Liköre enthalten, nur an solche Händler abgegeben werden dürfen, die Lizenz zum Verkauf geistiger Getränke haben. (K.)

Heinrich Erbshäuser, Hofkonditor und Schokoladefabrikant, ist am 20. August 1905 unerwartet im Alter von 58 Jahren in München gestorben.

Der Vorstand der Gustave Duclaud Nachfolger Aktiengesellschaft beruft auf den 19. September 1905 eine Generalversammlung ein nach Berlin, Charlottenstr. 61, im Bureau des Justizrats W. Bading. Auf der Tagesordnung steht die Ersatzwahl eines Aufsichtsratsmitgliedes für den verstorbenen Direktor Adolf Altmann. Herr Altmann teilte uns vor kurzem noch einiges über die Umwandlung der Firma in eine Aktiengesellschaft mit, was wir in diesem Heft auf Seite 192 bringen.

Der russische Finanzminister gibt bekannt, dass der am 26. Januar 1903 bestätigte Zolltarif mit allen Nachträgen vom 1. März 1906 ab gelten soll.

Australien. Das Handels- und Zolldepartement des Australischen Bundes hat unterm 16. Juni 1905 u. a. entschieden: Papierdüten, die Proben von Kakao enthalten, als Kakao und Schokolade, gemahlen usw. — T.-Nr. 16 — Düten frei, Kakao 1 Pny. f. d. Pfund.



Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Zwei neue
Schokoladen-Kühlapparate
System Rockstroh, gibt zu billigen Preisen ab
Maschinenfabrik Rockstroh & Schneider Nachf. A.-Ges.
Dresden-Heidenau.

 **Vertretung** 
gesucht. Off. u. **B. R. 1678** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

Reisender gesucht
von einer älteren leistungsfähigen Kakao- und Schokoladenfabrik für Königr. u. Prov. Sachsen, Anhalt u. Thüringen zum baldigen Eintritt. Nur eingeführte Herren mit nachweisl. Erfolgen wollen sich unter **C. S. 604** an den **Verlag des Gordian** wenden.





Digitized by Google

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

Ernst Reuschel & Co., Leipzig

Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.
Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.

Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.

Muster und Preislisten zu Diensten.

Ext. französische überzuckerte Naturblüten.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holst
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert
Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.
Höchste Leistungsfähigkeit.



Probe-Nr. kostenlos!



Probe-Nr. kostenlos!

Digitized by Google

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

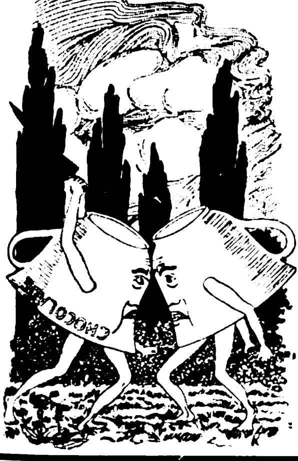
Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

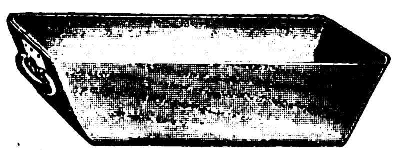
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

Digitized by Google

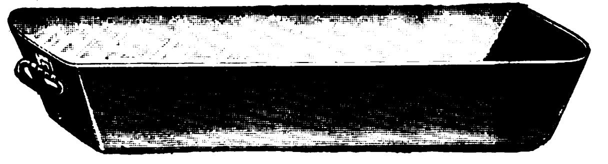
Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



Nr. 0 L. 400×250×100 mm



Nr. 1 L. 500×320×110 mm



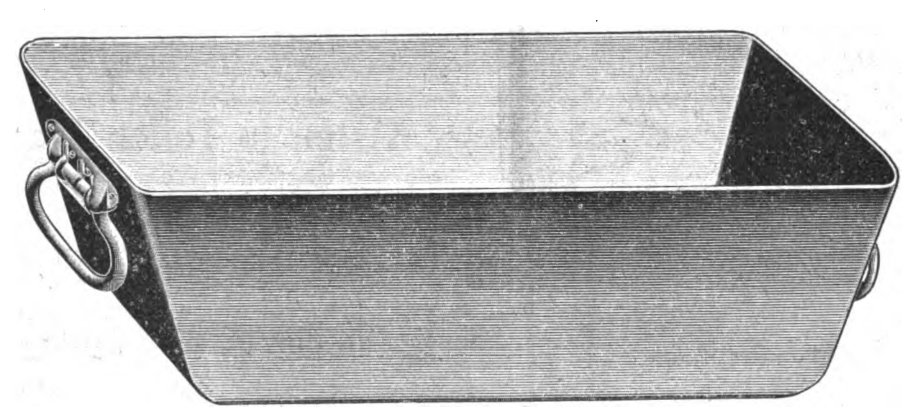
Nr. 2 L. 550×340×110 mm



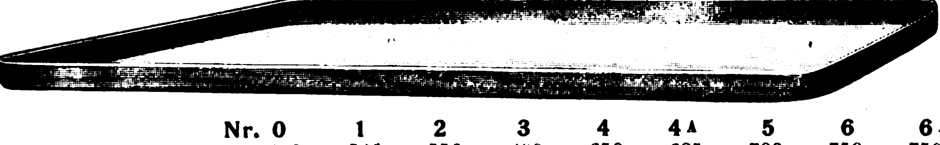
Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »

Nr. 3 L. 600×360×110 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6 A werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.



Walzenkasten. **Nr. 5 L.** 700×400×180 mm



Deckel zu Nr. 5.

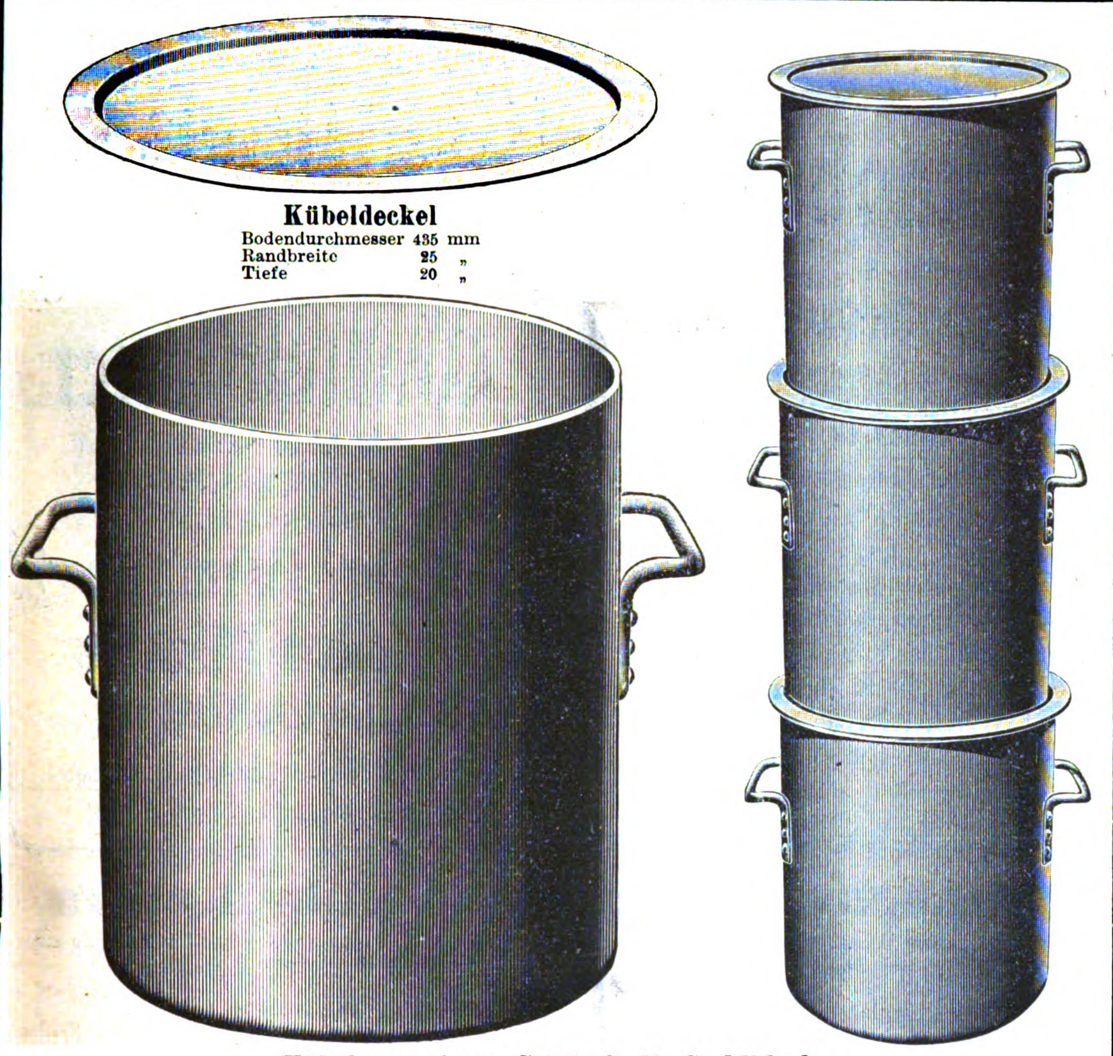
Nr.	0	1	2	3	4	4 A	5	6	6 A	
Länge . . .	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite . . .	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt . . .	10	16½	18	20	22	32	42	48	60	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübeldeckel

Bodendurchmesser	435	mm
Randbreite	25	"
Tiefe	20	"

Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben	440	mm Durchmesser
unten	430	" "
Tiefe	500	" "
Inhalt ca.	74	Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Einzelne Musterstücke können wir abgeben.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 15 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann  Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

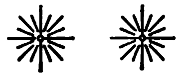
Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

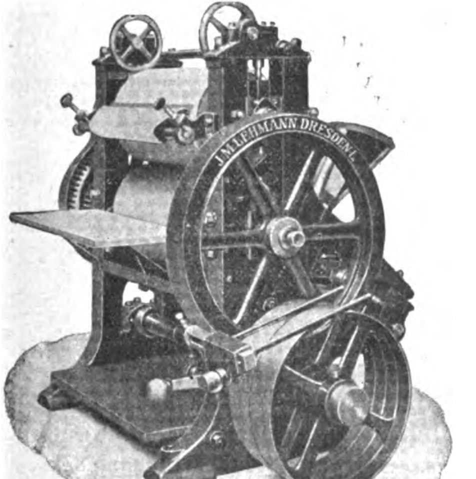
und



Zuckerwaren-Industrie.







Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“

neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation

von

Chocolat au lait und

Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:

„Grand Prix!“

Prämiiert

auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

**L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.**

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.





Ueberziehmaschine.

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays:

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.



Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.



Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 250:

Was hat die Zucker-Konvention gebracht?

Vor zwei Jahren, am 1. September 1903, trat die Brüsseler Konvention in Kraft, die vor und nach diesem Tage bis heute viel gepriesen und angefeindet ist. Die Gegner der Konvention haben sich auf dem Festlande bald gewandelt, und wenn vielleicht noch hier und da bissige Bemerkungen auftauchen, so lässt sich wohl behaupten, dass die Konvention im allgemeinen als günstig für die Entwickelung des Zuckermarktes angesehen wird. Leute, die von dem Untergang der deutschen Zuckerindustrie durch die Konvention wissen wollten, sind heute vollkommen verstummt. Vielen sind die Wege, die die Konvention gebahnt hat, noch nicht breit genug, wie die Eingabe des Zuckerdirektoriums um weitere Ermässigung der Verbrauchssteuer beweist, und die Worte, die von der Hamburger Handelskammer an der letzten Jahreswende im Jahresbericht gesprochen wurden, sind bezeichnend für die allgemeine Wandlung der Anschauungen.

Die Ausfuhr ist durch die Konvention ohne Zweifel gehemmt, denn die Prämien sind fortgefallen, mit deren Hilfe es möglich war, den ausländischen Markt billig zu versorgen, und dadurch einen Zuckerverbrauch hervorzurufen, der bei der geringsten Aenderung dieser Zustände empfindlich getroffen werden musste. Das ist auch jenseits des Kanals weidlich geschehen; man gründete sogar eine Zeitschrift, deren einziger Zweck darin bestand, nur auf die Konvention zu schimpfen, und noch heute platzen in England bei jeder möglichen und unmöglichen Gelegenheit die Meinungen hart aufeinander: Die Konvention ist schuld an dem teuren Zucker, Chamberlain hat die Konvention zu stande gebracht, Chamberlain ist der Sündenbock für das Darniederliegen unserer Zuckerindustrie und aller Industrien, die Zucker brauchen. Dies ist tatsächlich der Fall, wenn wir nur an die uns angehende Kakaoindustrie denken, ohne dass die Konvention oder richtig die Hausse allein schuld ist. Die Schreier bedenken nicht, dass weder Chamberlain noch die Konvention an der Teuerung schuld sind, sondern nur die kleine Rübenernte und das Prämiensystem, mit dem die Konvention aufräumte. Die Prämien machten es möglich, dass der Rohrzucker zurückgedrängt wurde, denn durch die Prämien konnten deutsche und andere Exporteure den Rohrzucker unterbieten. Auf diese Weise geriet der englische Markt in Abhängigkeit von der europäischen Rübenernte, und der festländische Verbrauch kam ins Stocken, denn er musste die Prämien aufbringen, dank denen der englische Verbrauch mit Rübenzucker gefüttert werden konnte. Diesem unsittlichen Zustande hat die Konvention ein Ende gemacht, und zwar haben ihre Bestimmungen in doppelter Weise Erfolg gehabt, zunächst in der von Chamberlain beabsichtigten. Er will den englischen Markt wieder befreien vom Ausfall der europäischen Rübenernte. Dass diese unglücklicherweise vorm Jahr so gering ausfiel, sollte den Engländern zur Genüge bewiesen haben, wie sehr sie vom Festlande in bezug auf Zucker abhängig sind, wie wichtig für sie der Rohrzucker ist. In den Rohrzuckerländern regt es sich seitdem gewaltig, denn die Pflanzer brauchen jetzt nicht mehr den Wettbewerb vom Festlande in dem Masse zu fürchten, wie vor der Konvention. Alles dies verkennen die Gegner Chamberlains, und die Oberflächlichkeit, mit der sie hetzen und schreien, kennzeichnet die Haltlosigkeit ihrer Behauptungen. Sie vergessen ganz, dass grundlegende Umwälzungen, wie sie die Konvention für die Gestaltung der Zuckerlage darstellt, ihre Kinderjahre, ihre Uebergangszeit haben müssen. Natürlich gibt es manche Kleinigkeiten, die möglicherweise anders hätten sein können, aber diese

Digitized by Google

ändern an der Hauptsache nichts, dass die Zuckerhausse und der heutige Krach, deren Wirkungen auf dem Zuckermarkt der ganzen Welt zu spüren sind, auch ohne die Konvention gekommen wären. Diese hat an der kleinen Ernte des letzten Jahres keine Schuld, wohl aber verteilt sich die Hauptschuld an der Hausse und ihren Folgen auf die letzte Ernte und die Machenschaften der Preistreiber, von denen in der letzten Zeit einige Hauptstützen durch den natürlichen Druck der Verhältnisse zur Strecke gebracht wurden.

Eine andere, nicht gerade von Chamberlain gewollte, aber von vielen Volkswirten vorausgesehene Wirkung hat die Brüsseler Konvention auch noch gehabt, und diese ist wichtiger als die erste. Der Verbrauch hat in allen Konventionsländern stark zugenommen, ausser in England, dessen Aufnahme auf den Kopf

44,52 kg	in	1900/1901
39,60 »	»	1902/1003
39,14 »	»	1903/1904

betragen hat. Wie schon bemerkt, wird dieser Nachlass der Brüssler Konvention in die Schuhe geschoben, und das mit Unrecht. Denn neben der bisherigen Abhängigkeit des englischen Marktes von der europäischen Rübenernte liegen noch andere, innere Gründe vor, die aus der wirtschaftlichen Schwäche der englischen, Zucker verarbeitenden Industrien entstanden sind. Es sei nur an die Kakaoindustrie jenseits des Kanals erinnert, die zwar nach den Berichten mancher Fachblätter glänzende Geschäfte macht, was indessen mit dem Absatz kaum übereinstimmen kann, wenn man daneben die verarbeiteten Mengen von Rohware und die Zahlen der eingeführten halb- und ganzfertigen Erzeugnisse hält. Noch grösser ist der Rückgang in der Schweiz, die es seiner Zeit für vorteilhafter hielt, ausserhalb der Konvention zu bleiben. Auch das nicht der Konvention angehörende Russland hat im ersten Konventionsjahr einen Ausfall zu verzeichnen. Es verbrauchten auf den Kopf:

	die Schweiz	Russland
1902/1903:	28,68 kg	7,77 kg
1903/1904:	26,42 »	7,15 »

Russland und die Schweiz haben aus ihrer abwartenden Stellung bisher keinen Nutzen gezogen. Russland ist zwar der Konvention noch nicht beigetreten, hat aber mit dem Deutschen Reiche ein besonderes Abkommen im letzten Zusatz zum Handelsvertrag getroffen, das von vielen als nichts weiter angesehen wird, als eine Anbahnung zum Eintritt in die Konvention. Ob sich diese Ansicht in die Tat umsetzen wird, muss die Zeit lehren. Die Schweiz äussert sich nicht, hat aber bisher gleich hohe und höhere Preise als die Konventionsländer, wie der Verbrauchsrückgang beweist, für ihren Zucker zahlen müssen, den sie aus Deutschland, Frankreich und Oesterreich-Ungarn, drei Konventionsländern, bezieht.

Unter den konventionslosen Ländern haben nur die Vereinigten Staaten einen Verbrauchszuwachs aufzuweisen. Diese und die europäischen Konventionsstaaten zeigen im ersten Konventionsjahr 1903/04 eine Gesamtzunahme von 2,51 kg gegen 1902/03; es hob sich der Weltverbrauch von 14,60 kg auf 17,11 kg. Seit eine Weltstatistik für den Zuckerverbrauch aufgestellt ist, ist eine solche allgemeine Zunahme noch nicht dagewesen. Auch das verdanken wir der Konvention.

Nach den einzelnen Ländern verteilt sich der Verbrauch auf den Kopf in folgender Weise:

	1904/03	1903/02
Vereinigte Staaten	34,89 kg	30,18 kg
Frankreich	20,11 »	10,71 »
Deutschland	19,51 »	12,84 »
Oesterreich-Ungarn	10,61 »	7,91 »
Belgien	15,29 »	9,93 »

Die grösste Zunahme hat Frankreich gehabt, während die Vereinigten Staaten die erste Stelle nächst England inne haben und dieses wohl bald überflügeln werden, so dass sie dann im Zuckerverbrauch, wie in der Aufnahme von Rohkakao an erster Stelle stehen.

Allerdings hat die Konvention die Ausfuhrmöglichkeit stark beschnitten, obgleich trotz der Konvention die Zuckerausfuhr durchaus nicht lahmgelegt ist, wie ein Blick auf die Ausfuhrzahlen ohne weiteres beweist. Immerhin ist eine Einschränkung vorhanden, die auch das Gebahren der festländischen Konventionsgegner erklärt, die ihre meisten Anhänger unter den Zuckerexporteuren zählten und zählen. Dieses kleine Häuflein hat sich anderen Verdienst suchen müssen, wenn es ihn nicht in dem grösseren Inlandsgeschäft fand, aber die grosse Volksmenge in Frankreich, in Belgien, in Holland, in Oesterreich-Ungarn, im Deutschen Reich hat billigen Zucker für den Verbrauch erhalten. Der Verbrauch dieser Länder war bisher durch hohe Abgaben gefesselt, die im Grunde nur dem Auslande, England in erster Linie, nützten. Seit der Konvention hat sich der Verbrauch in ungeahnter Weise entfaltet, und selbst wenn man die hohen Ziffern des ersten Jahres unnatürlich nennt, so sind die Verbrauchsmengen trotz der Hausse auch im zweiten Jahre höher als je vordem, und augenblicklich sind die Verbrauchsmengen beider Konventionsjahre schon wieder fast die gleichen, auf die letzten beiden Monate bezogen und England ausgenommen.

Demnach erfüllt die Konvention mehr, als sie sollte; sie verhilft nicht nur dem englischen Zuckermarkt zur Gesundung, sondern sie hat der Produktion auf dem Festlande die Augen geöffnet und gelehrt, dass nicht im Zuckerexport das Heil der deutschen und der fremden Zuckerindustrien liegt. Im eigenen Lande, im eigenen Verbrauch wurzeln ihre Kräfte. Bis zur Konvention waren diese Kräfte gebunden, um alsdann, befreit, mit einer Urwüchsigkeit einzusetzen, die die Gegner einfach mundtot machte. Der heimische Verbrauch will gern wachsen und zunehmen. Wenn ihm dabei nach dem ersten Jahre der Konvention die Ernte und erst recht die Spekulation einen Strich durch die Rechnung machten, kann doch niemand ernsthaft die Konvention dafür verantwortlich machen, was indessen noch heute in England geschieht. Die Konvention hat sogar trotz der geringeren Verbrauchsabgabe und dank dem Fortfall der Prämien auch den Staatskassen der beteiligten festländischen Rübenländer grössere Einnahmen verschafft.

Die deutsche Zuckersteuer ist allerdings im laufenden Rechnungsjahr 1905 in den ersten vier Monaten April bis Juli um 5,2 Mill. Mk. hinter dem Ansatz zurückgeblieben und hat dem Reichssäckel im ganzen 39,4 Mill. Mk. eingebracht. Im Rechnungsjahr 1904 aber stellte sich die Gesamteinnahme des Reiches auf 128,3 Mill. Mk., während der Ansatz nur auf 115,3 Mill. Mk. festgelegt war. Für das laufende Jahr hat man mit 130 Mill. Mk. gerechnet, im ganzen. Die Gründe für das Nachlassen der Einnahmen dürften bekannt sein, sie sind in den Nachwehen der Hausse zu suchen, die im letzten Winter den Zuckermarkt regierte. Wenn der Abbau auch schon Anfang Mai er-

Digitized by Google

folgte, so begnügte sich der vorsichtig gewordene Verbrauch damit, vorerst die unsichtbaren Bestände zu räumen und dann zur Abfertigung nur die durchaus nötigen Mengen bringen zu lassen. In den letzten beiden Monaten, Juli und August, hat sich der Verbrauch bereits wieder gehoben, und nach den heutigen Aussichten ist anzunehmen, dass die folgenden Monate den Verbrauch wieder neu beleben werden. Auch die unsichtbaren Bestände dürften zur Auffüllung gelangen. Jedenfalls wird die Zuckersteuer die erste Stelle unter den Reichseinnahmen behalten, die früher die Spiritussteuer inne hatte. Von verschiedenen Seiten aus der Zuckerindustrie ist bereits vor längerer Zeit und dann auch vom Zuckerdirektorium bei den Reichsbehörden angeregt worden, die Verbrauchssteuer von 14 auf 10 Mk. zu ermässigen. Nach den Erfahrungen, die bei der Ermässigung von 20 auf 14 Mk. gemacht wurden, steht zu erwarten, dass der Reichssäckel dadurch nicht zu kurz kommen wird.

Der Verbrauch in Deutschland ist noch sehr steigerungsfähig, und eine weitere Verbilligung durch Herabsetzung der Verbrauchsabgabe würde ein guter Sporn sein, um der heimischen Zuckerindustrie im eigenen Lande einen entsprechenden Absatz zu schaffen. Aller Voraussicht nach wird der Verbrauch jetzt nicht wieder solche Hemmschuhe erhalten wie im vorigen Jahr durch die kleinere Rübenernte und die über alle Massen auf die Spitze getriebene Hausse.

Die Häupter der Hausse sind heute tot, sei es, dass sie, wie Cronier und Jaluzot und einige andere, »krachten«, oder sei es, dass sie durch das Schicksal ihrer »Kollegen« eingeschüchtert und froh sind, wenn sie die schwebenden Verbindlichkeiten lösen können und mit heiler Haut davonkommen. Die jüngsten Ereignisse haben bei allen, denen die Gestaltung der Zuckerpreise zum Vorteile der Zuckerbauer wie der Zuckerbraucher ernst ist, bewiesen, dass der »Mache« das Handwerk gelegt werden muss. Ueber den Weg, der hier zu gehen ist, kann man natürlich verschiedener Meinung sein. Jedenfalls ist aber jetzt Tatsache, dass die Landleute zum guten Teil die niedrigen Zuckerpreise ausbaden müssen. Im vorigen Jahre wurde die neue Ernte oder wenigstens der grösste Teil den Fabriken zum billigen Preise abgenommen, dann wurde das Ergebnis der kleineren Ernte bekannt, und alsdann trieben die Macher den Preis in die Höhe. Manche haben dabei ihr Schäfchen ins Trockene gebracht, die ihre Mengen rechtzeitig weiter gaben. Andere sind, wie die jüngsten Ereignisse bewiesen haben, gepurzelt. Sie selbst haben keinen Lohn geerntet, und der Verbrauch wie der Landmann haben von dieser wahnsinnigen Jobberei ebenfalls nichts gehabt. Denn der Verbrauch hat sich auch heute, wo sich der Markt wesentlich günstiger für ihn gestaltet hat, noch nicht wieder völlig erholt, und dem Landmann werden jetzt wieder billige Preise geboten, die seinen Einstand kaum decken können. In den Zuckerzeitungen wird verständigerweise davor gewarnt, die neue Ernte zu früh abzustossen. Denn der Handel wird, sobald er sich genügende Mengen der neuen Ernte gesichert hat — falls ihm das gelingen sollte —, dafür sorgen, dass die Preise wieder anziehen, damit er auch etwas und nicht zu wenig davon hat. Ob der Landmann bei den Preisen zugrunde geht, kümmert den Spekulanten nicht. Sobald der Verbrauch wieder grössere Ausdehnung annimmt in den nächsten Monaten, und sobald dadurch die Abforderungen in den Verbrauch stärker werden, gehen die Preise herauf. Jedenfalls sind die Preise so niedrig heute, dass sie kaum weiter fallen können, wenn nicht die Zuckerbauer sämtlich den Bankerott anmelden wollen. Hoffentlich hat die Mahnung in den Zuckerzeitungen den beabsichtigten Erfolg. Es werden jetzt zu den niedrigen Preisen Umsätze erzielt, die kaum aus der ersten Hand stammen können, sie sind auf das Konto des »Krachs« zu setzen, denn die Herren Treiber, die Geld brauchen, um fällige »Differenzen« und Verbindlichkeiten zu bezahlen, »realisieren« jetzt à tout prix. Die Augustnotiz für Rohzucker, die in Hamburg am 31. Juli auf 20.80 Mk. stand, wurde am 25. August mit 18.35 Mk. angeschrieben, ebenso die Septemberlieferung, der Oktober notierte am gleichen Tage nur 18.05 Mk. Und am 18. September d. J. stand der Abrechnungspreis sogar für September auf 16.95 Mk. und für Oktober auf 17.40 Mk. in Hamburg.

Hand in Hand mit der Brüsseler Konvention geht im Verein mit der allgemeinen Verbrauchssteigerung auch die bedeutende Ausdehnung, die unsere, die Kakao- und Schokoladenindustrie zu verzeichnen hat. Das erste Konventionsjahr hat besonders in Deutschland eine solche Zunahme in den Umsätzen verursacht, die vordem noch nicht erreicht war. Und das laufende Jahr 1905, das bisher zum grössten Teil unter dem Einfluss der Hausse stand, hat es 1904 noch um ein geringes zuvor getan. Angebahnt ist diese Steigerung durch die Konvention und ihre billigen Zuckerpreise, wenn sie auch augenblicklich zum Teil mit in den billigen Bohneneinkäufen zu suchen ist.

Die Konvention hat in allen Kreisen, die von ihr gefasst werden, genützt und die Wege gewiesen. Diese Erkenntnis wird sich auch in England noch Bahn brechen, wenn dort erst Rohrzucker über Rohrzucker ankommt, um dann — zum guten Teil aufgestapelt zu werden. In Deutschland war die Angst gross, dass wir mit Kolonialzucker überschwemmt würden. Bisher war davon nichts zu spüren, und dem, was die Zukunft in dieser Beziehung bringt, lässt sich sehr wohl vorbeugen. Diese Gefahr wird vorerst noch nicht dringend, wohl aber hat man eingesehen, dass der deutsche Verbrauch und mit ihm die deutsche Zuckerindustrie auf eigenen Füssen stehen können, dass wir nicht mehr an fremden Märkten um Absatz zu betteln brauchen.

Alle Jahre wird ein bestimmtes Quantum als Kontingent festgesetzt. Dies liesse sich in einigen Jahren ohne weiteres so einrichten, dass die Erzeugung mit den nötigen Vorräten den heimischen Verbrauch deckt. Dann würde Deutschland seinen Zucker allein bauen und allein verzehren. Wenn dann die Gefahr der Ueberschwemmung mit Rohrzucker eintritt, so ist die Konvention nicht auf ewige Zeiten geschlossen. Deutschland müsste dann seine Grenzen gegen jegliche Zuckereinfuhr verschliessen und seinen Zucker ganz im Lande behalten.

Sind wir erst soweit, dann kann auch solchen wilden Treibereien, wie wir sie jüngst erlebten, leicht die Spitze abgebrochen werden, indem der Staat für eine bestimmte Zeit einen festen Preis bestimmt, der sowohl dem Zuckerbauer einen angemessenen Nutzen lässt, wie dem Zuckerbraucher den als Nahrungsmittel nicht durchaus nötigen Zucker zu einem billigen Preise bietet. Man wird das vielleicht Bevormundung nennen, tatsächlich wird sich aber diese Einrichtung sehr bewähren, wie die Wirtschaftsgeschichte der letzten Jahrzehnte genügend beweist. Seit das Salz unter staatlicher Aufsicht gewonnen wird, bildet es kein Spekulationsobjekt mehr, und so ist es mit allen grossen Sachen, die unter eine zuverlässige Ober-

Digitized by Google

leitung gestellt werden. Weshalb werden die Bahnfahrkarten in Zeiten starken Verkehrs nicht teurer? Weshalb gibt man denn dann sogar noch billigere Ferienkarten oder ähnliches aus? Die Bahn, die Post, kurz alle diese Betriebe spekulieren nicht, sondern haben ihren festen Satz und verdienen doch trotzdem recht nett.

Die Brüsseler Konvention lässt sich gewissermassen als der erste Schritt, der Anfang zu einer gesunden Gestaltung der Zuckerverhältnisse an sprechen.

Der zweite Schritt würde in der Unschädlichmachung der Spekulanten zu suchen sein, ohne dass dadurch kleine, natürliche Schwankungen, wie sie im Wetter, in der Ernte liegen, ausgeschlossen würden, und die Krönung des ganzen Werkes wäre ein staatlich festgesetzter Zuckerpreis, bei dem jeder seine Rechnung findet. Auf andere Weise liesse sich wohl kaum durchgreifend bewirken, dass der Bauer nicht durch niedrige Preise geschädigt und die gesunde Gestaltung des Verbrauchs nicht durch hohe Preise gehemmt wird; heute fliesst diese Differenz als blanker Gewinn in die Tasche des Spekulanten, der die geringste Mühe bei dem ganzen Hergang hat.

Wenn es ehrlich zuginge, hätte der Rübenbauer allein Anspruch, von den Preisschwankungen Nutzen zu ziehen. Denn er hat bei einer kleinen Ernte die gleichen Unkosten, als wenn er viel erntet. Der Handel macht es überall ähnlich; bei kleinen Mengen schlägt er auf, bei grossen gewährt er seinem Käufer einen Nachlass im Preise. Weshalb soll der deutsche Bauer nicht auch tun dürfen, was vor ihm schon Industrie und Handel ungestraft taten? Damit soll nicht veranlasst werden, dass allen Zuckerbrauchern von den Zuckerbauern die Preise sans facons vorgeschrieben werden. Die Preise soll vielmehr der Staat oder eine von ihm eingesetzte, bevollmächtigte Versammlung von verständigen Leuten aus allen zuckerbauenden und zuckerbrauchenden Kreisen festsetzen, wie bereits oben vorgeschlagen. Hiervon würden vor allem die Zucker verarbeitenden Industrien, wie die unsere, grossen Nutzen haben, denn Zucker hat dann seinen festen Satz bei der Kalkulation.

Würde es gelingen, einen solchen Weg in der deutschen Zuckerpolitik einzuschlagen, dann wäre allen gedient, auch denen, die sich auch heute, nach zwei Jahren, in deutschen Landen noch nicht mit der letzten Neuordnung der Zuckerverhältnisse abfanden und aussöhnten. Den vorgeschlagenen Weg hat die Brüsseler Konvention vorgezeichnet, sie würde bei einer solchen Umgestaltung geradezu die Grundlage dafür hergeben müssen.

Die guten Wirkungen der Konvention konnten bisher noch garnicht zur vollen Geltung kommen. Denn das erste Jahr war insofern unnatürlich, als die Abfertigung in den Verbrauch in den letzten Monaten vor dem 1. September 1903 auf Kosten der unsichtbaren Bestände nachliess; diese wurden in den ersten Monaten der Konvention aufgefüllt, woher die überaus hohen Verbrauchszahlen zu erklären sind. Im zweiten Jahre hatten die guten Wirkungen der Konvention unter einer kleinen Ernte und einer masslosen Spekulation zu leiden. Alle diese Momente fallen jetzt fort. Die Ernte wird nach den heutigen Nachrichten über dem Durchschnitt ausfallen, die Stützen der Spekulation sind gestürzt oder klein geworden, und die unsichtbaren Bestände sind wohl angegriffen, aber nicht vollständig ausgepumpt wie vor zwei Jahren. Ausserdem werden sie schon jetzt wieder, bei den billigen Preisen, aus alten Vorräten ergänzt.

Unter den gegebenen Verhältnissen werden die Bestimmungen der Brüsseler Konvention den Lauf der Dinge auf dem Zuckermarkt erst von jetzt, vom dritten Jahre ab, in vollem Umfang beeinflussen. Bisher waren allerlei Schwierigkeiten, die wir auch anführten, zu überwinden. Die guten Wirkungen werden sich zum Besten aller, die mit Zucker zu tun haben, zeigen. Das sind in erster Linie der Landmann, der die Rüben baut und sie in seiner Fabrik (die meisten deutschen Zuckerfabriken gehören den Landleuten, die ihnen die Rüben liefern) verarbeiten lässt, und der kleine Mann, dessen Durchschnittslohn nicht dazu angetan ist, die sich auch im Kleinverkauf recht erheblich fühlbar machenden Preisschwankungen ertragen zu können und zu wollen. Gerade die unteren Volksschichten sind es gewesen, die in der Hauptsache den Verbrauch haben anschwellen lassen, und diese haben angesichts der Hausse versagt, wie die Verbrauchsmengen des zweiten Konventionsjahres ziffernmässig beweisen. Nach den Ergebnissen, die die Zucker-Konvention bisher gebracht hat, soweit sie sich bemerkbar machen konnte, kann die Zuckerwelt ohne Besorgnisse dem entgegensehen, was ihr die Zucker-Konvention bringen wird. Wo.

Handelskammerberichte.

IV.

Aus dem Jahresbericht der **Handelskammer zu Dresden** entnehmen wir noch den Bericht über das Geschäftsjahr 1903/04 der Zuckerfabrik zu Oschatz, in dem sich mancherlei merkenswertes findet über Zucker und seine Herstellungskosten. Es wird dort gesagt:

›Nach dem Jahresberichte der Zuckerfabrik Oschatz begann die Rübenverarbeitung am 1. Oktober 1903. In 121 Schichten wurden bis zum 5. Dezember 271000 dz Rüben verarbeitet, gegen 276000 dz im Winter 1902/03. Der Doppelzentner von den Gesellschaftern gelieferte Rüben stellte sich durchschnittlich mit Einschluss der Fracht auf 1.84 Mk. Die Rüben wurden auf einer Fläche von 1002 ha geerntet. Der Ertrag eines Hektars betrug durchschnittlich 270 dz Rüben. Gegenüber dem Vorjahre steigerte sich der Zuckergehalt der Rüben von 15,17 auf 15,83 Prozent. Gewonnen wurden 41000 dz Zucker, davon 39000 dz I. Produkt. Für 1 dz Zucker waren 6,64 dz Rüben gegen 7,07 dz im Vorjahre erforderlich. Durchschnittlich wurden für den Doppelzentner Erstprodukt 17.28 (16.93) Mk. erzielt. Melassefutter stellte die Fabrik im Berichtsjahre nicht her. Erhebliche Ersparnisse, für die Kampagne 18900 Mk., ergaben sich infolge niedrigerer Kohlenpreise und vor allem durch den Einbau einer zwangsläufigen Wasserumlaufs-Vorrichtung in die Dampfkessel. Der Bericht stellt fest, dass sich der Zuckerverbrauch infolge der bedeutenden Verbilligung des Zuckers nach dem Inkrafttreten der Brüsseler Konvention sehr gehoben habe; bei weiterer Verbrauchssteigerung werde eine allgemeine Besserung in der Lage der Zuckerindustrie nicht ausbleiben. Die Gesellschaft (G. m. b. H.) zahlte wie im Vorjahre 5 Prozent Dividende. Die wichtigsten Unkosten für die Verarbeitung eines Doppelzentners Rüben kalkuliert die Gesellschaft wie folgt: Gehalt und Lohn 0.26 Mk., Brennstoffe 0.13 Mk., Kalk und Koks 0.04 Mk., Maschinenausbesserung 0.05 Mk., allgemeine Unkosten und Versicherung 0.06 Mk.

Die Handelskammer in **Frankfurt a. O.** führt über 1904 aus:

Schokoladen und Zuckerwaren.

Der im Frühjahr einsetzenden Aufwärtsbewegung der Zucker- und Siruppreise vermochten die Fabrikate nicht im gleichen Verhältnisse zu folgen; das finanzielle Ergebnis war daher ungünstig, zumal der


Digitized by Google

grösste Teil der Rohstoffe infolge des niedrigen Wasserstandes auf dem Bahnwege bezogen werden musste. Die Preise für Rohkakao blieben grösstenteils stabil; eine Zunahme des Konsums von Kakao und Schokolade und damit eine Besserung der geschäftlichen Lage wird erwartet, wenn das Gesetz über Herabsetzung des Rohkakaozolles von 35 Mk. auf 20 Mk. in Kraft tritt.

Aus **Hannover** meldet die Handelskammer:

1. Schokolade und Kakao.

Der flotte Geschäftsgang, der im Herbst 1903 infolge der billigeren Zuckerpreise einsetzte, hielt noch in den ersten Monaten des Berichtsjahres an, liess aber im Sommer infolge der grossen Obsternte merklich nach und wurde, als im Herbst die Zuckerpreise wieder bedeutend stiegen, durch Einschränkung des Verbrauchs weiter gehemmt. In besseren Gegenständen hat sich eine erfreuliche Zunahme gezeigt, obgleich noch immer die Gewohnheit des Publikums festgestellt werden muss, ausländische Erzeugnisse vorzuziehen. Die Preise für Rohkakao waren im ganzen Jahre ziemlich gleich. Die im vorjährigen Berichte erwähnten Unannehmlichkeiten bei der Güterabfertigung der Eisenbahn sind durch Aenderungen in der Abfertigung der ankommenden Güter gehoben und haben sich im Berichtsjahre weniger gezeigt. Wenn auch keine Lohnbewegungen stattgefunden haben, und stets genügend Arbeitskräfte angeboten gewesen sind, so haben sich die Löhne gleichwohl um 10—15 Prozent erhöht.

2. Kakes, Biskuit, Waffeln und Zwieback.

Der Geschäftsgang war leidlich befriedigend. Das Geschäft hatte aber wie im Vorjahre empfindlich unter den Machenschaften des Wettbewerbs zu leiden, der ungeachtet der durch die Vereinigung deutscher Kakesfabrikanten eingegangenen Verpflichtungen Preistreibereien veranstaltete. Leider ist der deutsche Verbrauch immer noch sehr empfänglich für Angebote, die billig sind, die aber in der Regel ihre Ursache nur in einem minderwertigen Erzeugnis haben können. Der starke Wettbewerb sorgt schon von selbst dafür, dass die Preise für gute Ware so mässig bleiben, dass sie eben dem Fabrikanten einen bescheidenen Nutzen lassen. Die Folgen dieser Misswirtschaft sind denn auch in den Jahresabschlüssen einer ganzen Reihe von Firmen zum Ausdruck gekommen. Drei grössere Kakesfabriken haben im Jahre 1904 ihren Betrieb gänzlich eingestellt; eine Fabrik hat in zwei Jahren drei Viertel des ganzen Aktienkapitals zugesetzt. Alle diese Lehren haben aber immer noch nicht verhindern können, dass von einzelnen Geschäften nach wie vor Preisunterbietungen gemacht werden. Die Folge hiervon ist der schon zum Schluss des Jahres drohende, Anfang Januar 1905 zur Tatsache gewordene Zusammenbruch der Konvention, nachdem sie fünf Jahre lang in segensreichster Weise zum Besten des ganzen Industriezweiges bestanden hatte.

Das vorstehend Gesagte trifft in erhöhtem Masse auch auf die Herstellung von Zwieback zu. Durch Preisdrückerei, die jeder Spur von vernünftiger Berechnung entbehrt, ist die Güte des Erzeugnisses verschlechtert, wodurch auch der Ruf, den der Zwieback durch jahrelange mühsame Arbeit sich auf dem deutschen Markt errungen hatte, Einbusse erlitt. Die Absatzverhältnisse haben sich aber gänzlich verschoben. Hierdurch wurde leider auch eine Erhöhung der allgemeinen Betriebskosten bedingt. Sehr stark belastet wird der ganze Geschäftszweig durch die fortwährend steigenden Ansprüche, die die Käufer an die Verpackung stellen. Zwieback wird nach wie vor zu mindestens $^{9}/_{10}$ in Blechdosen geliefert. Der Zwieback ist gegen Witterungseinflüsse so empfindlich, dass sich keine andere Packung dafür eignet. Zu einem fabrikmässigen Betriebe sind deshalb gerade für ihn ganz ungeheure Mengen von Blechdosen erforderlich, die neben dem grossen Geldaufwande besonders auch durch die grosse Raumbeanspruchung ins Gewicht fallen. Während früher der Zwieback lose in diese Dosen hineingepackt wurde, hat jetzt die Rollenpackung mehr und mehr festen Fuss gefasst, sodass heute der Verkauf von Zwieback in Rollen weitaus überwiegt.

Bei der Kakesherstellung ist die Blechpackung mehr in den Hintergrund gedrängt. Kakes, namentlich in den billigeren Marken, werden fast nur noch in unberechneten Holzkisten oder auch Tonnen geliefert. Der günstige Einfluss, den der nach Inkrafttreten des Brüsseler Zuckerübereinkommens herbeigeführte Zuckerpreis auf die Herstellung ausgeübt hat, wurde im letzten Teile des Berichtsjahres durch die eingetretene Preiserhöhung infolge Missernten und geringeren Anbaus zum grossen Teil ausgeglichen.

3. Honig und Wachs.

Die Honig- und Wachsernte ist in den meisten Gegenden unserer Provinz eine gute, teilweise eine sehr gute gewesen. Die Sandheide, wo selbst vor Johannis Regen gekommen war, honigte sehr gut.

Die Preise für Wachs waren angemessen. Der Ring der Wachshändler konnte keinen Einfluss auf die Wachspreise ausüben, weil mehrere Wachsbleichenbesitzer sich direkt mit den Bienenzüchtern in Verbindung setzten und die Mittelhändler ausschalteten. Für das Kilo Wachs wurden 2.96 Mk. im grossen bezahlt. Der Käufer trug ausserdem die Kosten für Verpackung und Fracht. Einzelne Posten gingen für 3.50 Mk. für das Kilo in den Besitz verschiedener Fabriken über. Da das meiste Wachs, das vom Auslande kommt, durchweg gefälscht ist, ist das hannoversche sehr begehrt.

Die Honigpreise waren gedrückt und zwar aus folgenden Gründen: Erstlich nimmt die Fabrikation des Kunsthonigs fortwährend zu: in Ulzen und Nörten sind Kunsthonigfabriken errichtet. In Nörten stellt sogar die Zuckerfabrik Kunsthonig her. Dr. Oetker drückt mit seinem Fruktin den Preis des Honigs und Kunsthonigs auf 45 Pfg. für das Pfund herab. Zweitens übt die gute Honigernte Einfluss auf den Preis aus. Drittens wird von den Imkern fast sämtlicher Honig auf den Markt gebracht und den Bienen statt Honig Zucker gereicht. Einige Imker reichen ihren Bienen vor dem Abschwefeln grosse Portionen Zucker und verkaufen diese Ware als reinen Bienenhonig. Die Vereinsmitglieder dürfen solche Machenschaften nicht vornehmen. Geschieht es, so werden diese Imker aus dem Verein entfernt. Dass die Regierung die Steuer für denaturierten Zucker für Bienenfütterung erlässt, wird von den Honigerzeugern beklagt, weil wahrscheinlich viel eingefütterter Zucker als Bienenhonig in den Handel kommen wird. Es ist nicht ausgeschlossen, dass die Bienen durch solches Futter degeneriert und faulbrütig werden.

Der Verkauf nackter Bienenvölker hat im letzten Herbst grössere Ausdehnung angenommen. Auch die Rückstände beim Wachspressen (Bienenraas genannt) werden gesucht und angemessen bezahlt.

Die Handelskammer in **Mannheim** übersandte uns ihren Jahresbericht für 1904, worin für unsere Industrie folgendes lesenswert ist:

1. Zucker- und Kakaowaren.

Für die hiesige Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik war das abgelaufene Geschäftsjahr nicht ungünstig. Zucker war bis zum Herbst billig, ebenso hatte Kakao keine grossen Schwankungen zu verzeichnen und ist durch die reichlichen Ernteerträge im Preise eher noch zurückgegangen. Der Konsum von Schokoladen ist gestiegen durch die billigen Preise, ebenso der Konsum von Zuckerwaren, sodass die Fabrik in Zuckerwaren, wie in den feineren Qualitäten von Schokoladen und Kakaopulver einen

Digitized by Google

gesteigerten Umsatz zu verzeichnen hatte. Am Schlusse des Berichtsjahres steht die Schokoladen und Zuckerwarenfabrikation wieder vor hohen Zuckerpreisen, ebenso ist Sirup sehr teuer, sodass eine Erhöhung der Verkaufspreise für die Fabrikate eintreten muss, die im nächsten Jahre einen ungünstigen Einfluss auf den Konsum ausüben wird. Durch die reiche Obsternte hatte namentlich der Zuckerwarenkonsum in den Monaten Juli und August zu leiden.

2. Zuckerhandel.

Ueber den Zuckergrosshandel ist uns von drei Grosshandelsfirmen nachstehender gemeinschaftlicher Bericht erstattet worden:

Die Hoffnungen und Erwartungen, mit denen der Zuckergrosshandel dem neuen kartellfreien Berichtsjahr entgegenging, haben sich erfreulicherweise erfüllt und man blickt am Jahresende auf eine seit langer Zeit nicht dagewesene Preisbewegung zurück. Der Grosshandel konnte, frei von den Fesseln der Kartellherrschaft, wieder langfristige Abschlüsse machen und so aus der Preisbewegung guten Nutzen ziehen.

Bei Beginn des Berichtsjahres stand der Handel der neuen Preisbasis zuerst unentschlossen gegenüber, denn die Preisbeurteilung war ihm fast verloren gegangen. Die süddeutschen Fabriken konnten auch die anfänglich zu hoch aufgemachten Preise nicht festhalten, weil die an den Wasserstrassen gelegenen grossen norddeutschen Raffinerien die Preise unterboten, sodass nach und nach ein Preisrückgang von 1.50 Mk. bis 2.— Mk. für 100 kg eintrat; mit 37.50 Mk. für Brotzucker erreichte der Artikel im Januar 1904 einen nie dagewesenen Tiefstand. Die aussergewöhnlich niedrigen Preise steigerten in ganz unerwartetem Masse den Konsum und eine gesunde und dauernde Preisbesserung kam zum Durchbruch. Als schliesslich der bedeutende Minderertrag der Zuckerrübenernte für 1904/05 mehr und mehr zur Gewissheit wurde, folgt eine weitere rasche Preissteigerung von etwa 6.— Mk. bis 8.— Mk. für 100 kg bei gutem Konsumgeschäft. Das Weinzuckergeschäft dagegen liess im Herbst sehr zu wünschen übrig, die vorgekauften Mengen konnten nur mühsam untergebracht werden und drückten den Markt.

Seit November blieb auch der Absatz in Konsumzucker an den Kleinhandel gegen frühere Jahre zurück, eine Erscheinung, die um so bemerkenswerter ist, als das Weihnachtsgeschäft sonst immer eine stärkere Nachfrage brachte. An den Preisen kann dies nicht liegen, denn der Grosshandel verkauft noch unter heutigen Fabrikpreisen, der Detailhandel zu und unter Grosshandelspreisen, der Konsument fühlt also kaum den Aufschlag und doch ist diese Stockung zu verzeichnen.

Erwähnenswert ist noch, dass der Zuckergrosshandel unseres Platzes durch das Rayonsystem der süddeutschen Fabriken in seinem Absatzgebiet sehr eingeschränkt ist. Es wird nämlich von den umliegenden Fabriken, um der norddeutschen Konkurrenz zu begegnen, nach anderen Gegenden, z. B. Württemberg, Bayern usw., billiger angeboten als hier am Platze, und selbst wenn unsere Händler speziell für jene Gegenden kaufen wollen, werden Angebote nur widerwillig gegeben. Dass dabei nie die tatsächlich billigsten Notierungen herauskommen, ist begreiflich, das Arbeiten weiterhinaus ist deswegen fast unmöglich.

Aus **Darmstadt** hören wir folgendes:

1. Schokoladenfabrikation.

Die im vergangenen Jahre bereits eingetretene Besserung setzte sich fort, sodass eine weitere Erhöhung der Produktion stattfand. Die Verkaufspreise stiegen jedoch nicht in gleichem Masse, sondern zeigten im Gegenteil oftmals eine fallende Tendenz. — In den Arbeiterverhältnissen sind keine Aenderungen eingetreten.

2. Konservenfabrikation.

Infolge der reichen Obsternte konnte Rohmaterial wesentlich billiger als im Vorjahre eingekauft werden, sodass ein flotter und befriedigender Geschäftsgang zu verzeichnen war. Im Verhältnis zu den Einkaufspreisen waren allerdings auch die Verkaufspreise für Konserven teilweise gedrückt.

Die Marmelade- und Geleefabrikation ging infolge der hohen Stärkesiruppreise und der guten Obsternte in der zweiten Hälfte des Berichtsjahres bedeutend zurück.

Wie früher machte sich ein Mangel an weiblichem Arbeitspersonal bemerkbar. Die Löhne sind teilweise gestiegen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1905.

Der deutsche Kakaoverbrauch entwickelt sich im Gegensatz zu seinem englischen und französischen Vetter erfreulich weiter. Deutschland ist trotz der hohen Zuckerpreise und trotz der kleineren Zufuhren dem Vorjahre um über 1½ Millionen Kilo voraus in der Aufnahme von Rohkakao, während Frankreich und England trotz niedriger Bohnenpreise, die die höheren Zuckerpreise zum guten Teil ausgleichen, und trotz ziemlich drückender Vorräte in London und Le Havre um je ein Million Kilo etwa hinter 1904 zurück sind. Das deutsche Mehr kommt in erster Linie auf Britisch-Westafrika mit etwa einer Million Kilo. Ausserdem lieferten bis heute Kamerun gegen ½ Million Kilo, ebensoviel mehr Brasilien, dann je etwa 200000 Kilo mehr Santo Domingo und Britisch-Westindien. Dieses Mehr von fast 2 Millionen Kilo wird um den vierten Teil verringert durch kleinere Mengen, hauptsächlich aus Ecuador und von San Thomé, trotzdem die Thoméankünfte bisher die grössten Mengen aufweisen, die je, seit Jahresanfang, von dort kamen.

Beim Kakaopulver haben die Niederlande die einzigen fremden Lieferanten, einen kleinen Vorsprung gegen 1904 gewonnen; sie schickten in sieben Monaten über die deutsche Zollgrenze:

1905	276 000 Kilo
1904	265 600 »
1903	305 900 »

Bei der Ausfuhr ist natürlich noch immer Südwestafrika Hauptabnehmer. Die Truppen dort brauchten bisher 145 900 Kilo Kakaopulver und 260 800 Kilo Schokoladen. Dieses unerwartete Absatzgebiet nimmt wohl einen Teil des Bohnenmehrverbrauchs in Beschlag, aber doch bei weitem nicht alles. Ausserdem wird unsere deutsche Schokolade, scheinbar mit steigendem Beifall, in den Vereinigten Staaten gegessen, doch wird diese Zunahme durch Ausfälle in Belgien und Grossbritannien vollständig überholt, sodass eine Gesamtzunahme nicht zu verzeichnen ist.

Unter den anderen Zahlen mag darauf verwiesen werden, dass die Vereinigten Staaten bisher den Ausfall in der Obsteinfuhr noch nicht eingeholt haben. Im übrigen sprechen die folgenden Zahlenreihen für aufmerksame Leser auch ohne weitere Zusätze.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich Juli zusammen — darstellen.

Digitized by Google

Einfuhren.

Im Monat Juli 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Zunächst:			
Kakaobohnen	3826700	3430400	2395600
Es lieferten Januar bis Juli:			
Portugal	4220900	4445500	3719600
Ecuador	3612000	3878400	3001800
Brasilien	2761000	2293100	1647100
Dominik. Republik	2626600	2405200	1369200
Britisch-Westafrika	2009800	987800	758700
Brit.-Amerika	1359200	1160100	841600
Venezuela	888200	868400	498600
Kamerun	501700	—	—
Ceylon	358500	301700	232300
Niederl. Indien usw.	128800	124700	95700
Kuba, Portorico	115700	118800	40100
Grossbritannien	23500	36800	72500

Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Kakaobutter	1000	3100	400
Kakaopulver aus den Niederlanden.	22400	21800	32500
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	500	400	400
Es lieferten Januar bis Juli:			
Niederlande	3500	2700	2900
Schokolade	51700	46300	39000
Januar bis Juli kamen aus:			
Schweiz	382700	311800	233700
Frankreich	24000	31400	36900

Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	6500	5000	5100
Januar bis Juli kamen aus:			
Oesterreich-Ungarn	13800	10000	6500
Schweiz	14000	8800	18000
Frankreich	11800	9900	8800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	53600	43700	165900
Januar bis Juli kamen aus:			
Grossbritannien	87200	91900	72200
Frankreich	73400	59300	53600
Oesterreich-Ungarn	41900	40100	34400
Schweiz	28000	28900	189900
Mandeln, getrocknet	576600	502300	480000
Januar bis Juli kamen aus:			
Italien	2069900	1894500	1902400
Marokko	719300	759000	426200
Spanien	279900	343700	144400
Frankreich	253600	308800	283500
Vanille	29900	36800	19600
Januar bis Juli kamen aus:			
Französisch-Australien	36200	31200	19800
Madagaskar	23900	29400	24300
Frankreich	7400	8200	7100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	2873800	2494000	2569000
Januar bis Juli kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	20159200	28400900	24555100
Serbien	6350000	3170700	5452600
Oesterreich-Ungarn	4124100	3448600	4847700
Frankreich	1654800	61100	229800
Niederlande	750900	273600	262200
Belgien	392400	295600	297800
Italien	152800	273200	206400
Honig, auch künstlicher	139300	274200	169000
Januar bis Juli kamen aus:			
Kuba, Portorico	499400	567100	355900
Chile	296000	359900	495000
Verein. Staaten v. Amerika	179000	213400	226900
Mexiko	114800	161000	141500

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	53800	16600	24400
Januar bis Juli gingen nach:			
Schweiz	237900	61100	155700
Niederlande	217700	229700	188300
Kakaobutter	140700	85800	52600
Kakaopulver	32400	15100	9500
Januar bis Juli gingen nach:			
Deutsch Südwestafrika	145900	15800	600
Niederlande	57700	32400	3300
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	37900	27000	55100
Januar bis Juli gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	112600	97000	91100
Niederlande	79000	96000	145900
Grossbritannien	25200	41500	3300
Schokolade	26600	29200	16200
Januar bis Juli empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	260800	28700	600
Verein. Staaten von Amerika	34900	17700	18700
Grossbritannien	26800	39700	103900
Belgien	11100	31800	24600
Schokoladenersatzstoffe	900	700	1400
Davon erhielten Januar bis Juli:			
Oesterreich-Ungarn	1900	4700	3100
Russland	1100	1300	1400
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	21800	15300	20800
Davon gingen Januar bis Juli nach:			
Grossbritannien	61100	76800	153500
Belgien	19700	12900	6500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	146700	89200	111000
Januar bis Juli gingen nach:			
Grossbritannien	135700	98600	135800
China	75100	26200	32000
Niederlande	48800	44700	37600
Oesterreich-Ungarn	42900	55000	41800
Dänemark	42200	44400	32800
Niederländ.-Indien usw.	23300	67900	81400
Verein. Staaten von Amerika	17800	20500	9800
Mandeln	1500	700	1200
nach Grossbritannien	7400	2800	8600
nach Freihafen Hamburg	900	500	6500
Honig, auch künstlicher	1400	10500	78300
Januar bis Juli gingen nach:			
Frankreich	56100	5500	64300
Niederlande	3500	4300	2200
Freihafen Hamburg	1000	76000	279700
Vanille	300	700	—
Es gingen Januar bis Juli nach:			
Russland	1400	1400	500
Oesterreich-Ungarn	700	1000	600
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	7400	4200	7200
Januar bis Juli erhielten:			
Freihafen Hamburg	10400	11100	10400
Belgien	6100	19900	4300
Schweiz	4700	3700	13900

Digitized by Google

Zuckermarkt.

Bericht vom 18. September 1905.

In Paris ist den Zusammenbrüchen noch ein Sturz gefolgt, der aber nur vorübergehend auf den Rohzuckermärkten zu spüren war. Diese sind jetzt so ausgesprochen à la baisse gestimmt, dass weitere Stürze kaum die allgemeine, abwärts weisende Richtung noch besonders stören können. Die Rohzuckereigner halten sich bei den jetzigen Preisen, die ihnen den Einstand nicht wieder bringen, zurück, und die Umsätze beschränken sich in Rohzucker auf Abgaben der zweiten Hand, soweit diese gezwungen ist, zu »realisieren«. Es werden Abschlüsse in französischer Ware nach Kanada und englischer Granulated-Zucker nach Indien gemeldet.

Trotz dieser, unter gesunden Voraussetzungen preishaltend wirkenden Gründe haben die Preise auf den Rohzuckermärkten in dem täglichen Hin und Her wieder etwas verloren. Die Tagespreise betrugen

	Magdeburg	Hamburg	Paris	London
1. Sept.	17.10 Mk.	17.70 Mk.	25.62½ Frs.	8/9 sh
14. »	16.85 »	16.95 »	24.37½ »	8/5¼ »

Wie schon wiederholt bemerkt, ist der deutsche Verbrauch durch die Hausse zurückgedrängt. Er nahm in Rohwert auf September/August

1904/1905	9 596 840 dz
1903/1904	11 303 260 »

Im August 1905 wurden 864 614 dz in den freien Verkehr gesetzt.

Auch die Gesamterzeugung an deutschem Zucker liegt jetzt zahlenmässig vor. Es wurden erzeugt in Rohwert

1904/1905	16 151 887 dz
1903/1904	19 211 366 »

Die Wetterberichte über die neue Ernte lauten verschieden. Teilweise wird sehr über ungünstiges Rübenwetter geklagt. Das allgemeine Ergebnis lässt sich dahin zusammenfassen, dass eine gute Mittelernte zu erwarten ist. Zahlen nennen wir absichtlich nicht, um nicht irre zu führen. Der Zuckergehalt der Rüben stellte sich in der vorigen Woche auf 15.8 Hundertteile, wie in der Vorwoche, während im vorigen Jahre um die gleiche Zeit 17.9 Hundertteile Zucker in der Rübe enthalten waren. In diesen Tagen beginnt etwa der fünfte Teil der deutschen Fabriken mit der Kampagne.

Die Ruhe auf dem Raffinadenmarkt war in den letzten Tagen gewichen. Neben kleineren Abschlüssen für prompte Umsätze fanden Käufe auf Lieferung statt. Auch die Abforderungen lebten in letzter Woche auf. Die Magdeburger Tagespreise stellten sich

für gemahlene Melis	auf 18.50	Mk.
» gem. Raffinade I	» 19.—	»
» Kristallzucker	» 19.65½	»

Die Stimmung schloss ruhig.

Kakaomarkt.

Bericht vom 18. September 1905.

Seit unserem letzten Bericht hat eine, bisher nur vorübergehende Bewegung stattgefunden, die wir auch schon andeuteten. Es handelte sich dabei lediglich oder zum grössten Teil um Platzumsätze; heute sind die Preise im allgemeinen wieder auf den vor der Bewegung innegehabten Stand zurückgegangen oder stehen nur ein wenig darüber. Neigung nach oben ist augenblicklich, wo wir dies schreiben, nicht vorhanden, liegt aber scheinbar in der Luft, denn das Inland hält sich schon sehr lange, offenbar zu lange, vom Einkauf zurück. Wir wiederholen daher unseren Rat, bei den jetzigen Preisen zu kaufen, die billig und annehmbar sind. Wenn alle bis zum letzten Augenblick warten, wo gekauft werden muss, dann wird für viele der richtige Preisstand verpasst sein, weil bei der dann einsetzenden allgemeinen Nachfrage die Preise sofort höher gehen, wie die jüngste Bewegung gelehrt hat, die allerdings lediglich auf Platzbedarf zurückzuführen war.

Während Le Havre und London in den letzten Wochen höhere Zufuhren hatten als um die gleiche Zeit des Vorjahres, ist Hamburg augenblicklich mit seinen Anlieferungen zurück, obgleich der deutsche Verbrauch im Gegensatz zum französischen und englischen gegen das Vorjahr zugenommen hat. Hieraus lässt sich vielleicht schliessen, dass durch die früheren reichlichen Zufuhren in Hamburg grössere Vorräte aufgestapelt werden konnten. Leider fehlen dafür zuverlässige zahlenmässige Unterlagen, wie sie z. B. über London und Le Havre vorhanden sind.

Folgende Zahlen zeigen die **Kakaobohnen - Ankünfte** im **Hamburger Hafen** vom 1. bis 15. September 1905.

Lissabon	4209	Sack
Le Hâvre	3706	»
Westindien	3179	»
Bremen	2166	»
Bahia	1570	»
Amsterdam	894	»
Southampton	760	»
Westküste Afrika	724	»
London	173	»
Liverpool	125	»
Colombo	94	»
New-York	32	»
Zusammen	17932	Sack

Wir geben hier die Einzelberichte wieder:

Thomékakao. Am 4. September kam D. »Cabo Verde« mit 10885 Sack und am 15. September D. »Zaire« mit 8146 Sack in Lissabon an. Die Gesamtankünfte für September werden auf 25—30000 Sack geschätzt, was normal ist, denn die September-Zufuhren in den letzten drei Jahren betrugen etwa 30—32000 Sack, und im August 1905 haben wir über 4000 Sack mehr erhalten als 1904. St. Thome scheint im laufenden Jahre 1905 mit einer Ausnahmeernte aufwarten zu wollen, was Trinidad, Ecuador, Brasilien, Santo Domingo bereits 1904 taten. Denn wir haben in acht Monaten 1905 weit mehr erhalten als je vordem. Die Bestände im Lissaboner Zollhause betrugen am 2. September 1905 62482 Sack und am 9. September 61 929 Sack.

Von verschiedenen Seiten wird gemeldet, dass Thomé augenblicklich durch grosses Angebot die Preise niedrig erhält, auch bei anderen Sorten. Man nimmt sogar an, dass vielfach heute der billige Thomé gekauft wird, um damit die Ecuadorsorten zu ersetzen (?). Diese Annahme ist sehr mit Vorbehalt aufzufassen. Das hindert indessen nicht, dass Thomé zur Zeit auf den allgemeinen Preisstand bestimmend wirkt. Die Preise sind unverändert niedrig, fein wird mit 47½ Mk. und kurant mit 43 Mk. auf sofortige Abladung cif Hamburg angeboten.

Bahiakakao. Die Nachrichten hierüber sind recht verschieden. Scheinbar sind sich die Bahiahäuser nicht recht einig über den Ausfall der Ernte, was Menge und besonders Güte angeht; denn besonders diese hat die Käufer sehr skeptisch werden lassen. Die Preise schwankten in der Berichtszeit verschiedentlich, doch drückte Thomé die Preise wieder auf den früheren Stand.

Digitized by Google

Uns lagen Angebote vor, die unverändert bei 44 Mk. für fair fermented und 48¾ Mk. für superior standen, c. und fr. Hamburg, sofortige Abladung, für 50 kg.

Kamerunkakao. Die Preise sind seit unserm letzten Bericht etwas in die Höhe gegangen, doch sind die rauchigen Viktorias noch immer im Markt mit 30 Mk. Andere Viktorias werden mit 38 Mk. bis 40 Mk. angeschrieben, Kamerunsorten allgemein mit 46 bis 48 Mk. Das deutsche Zollgebiet hat in den ersten sieben Monaten 501 700 kg Kamerunbohnen aufgenommen.

Accra/Lagoskakao. Die Angebote hierfür gehen, je nach der Güte, auseinander. Wir sahen Preise, die zwischen 40 und 46 Mk. standen. Für Lagos wurde 41 Mk. gefordert.

Samana/Sanchez-Kakao. Hamburger Platzware hat etwas angezogen und wird mit 44 bis 47 Mk. angeboten.

Guayaquilkakao. Die Augustzufuhren in Guayaquil 1905 haben die vorjährigen noch um 2000 Quintales übertroffen und betragen 33500 Quintales. Seit Jahresanfang sind in acht Monaten angeliefert:

1905: 332000 Quintales
1904: 415250 »
1903: 351250 »

Trotz der im ganzen kleineren Ankünfte in Guayaquil und ungünstiger Nachrichten über Erntemengen haben die Preise in Guayaquil im Lauf des August nachgegeben. Sie standen durchschnittlich

für	Anf. August	Anf. September
Arriba	auf 22¾ $	20½ $
Balao	» 21½ »	19½ »
Machala	» 20½ »	18½ »

Der Rückgang ist ziemlich bedeutend, etwa 2 bis 2¼ Dollars, die Preise sollen sich seitdem schon wieder etwas gebessert haben. Die Umsätze in Guayaquilsorten auf den europäischen Märkten bewegten sich in bescheidenen Grenzen. In London wurden auf den Auktionen am 5. September von angebotenen 1033 Sack 360 verkauft, Caraquez 67 s bis 68 s. Unter der Hand wurden in der Berichtszeit etwa 1300 Sack gehandelt, Caraquez für 67 s bis 71 s, und Balao für 68 s, auch Arriba zu 76¼ s bis 80 s. Die Preise behaupteten sich, was auch aus Hamburg gemeldet wird, wo ebenfalls kleinere Umsätze stattfanden. In Hamburg waren Angebote auf sofortige Abladung im Markt, die c. & fr. Hamburg für 50 kg

auf 76¾ Mk. für schwimmenden Superior Sommer-Arriba
» 63½ » » Superior epoca Arriba
» 60½ » » Machala
» 61¾ » » Balao

standen. Die Preise sind in den letzten Tagen fester geworden und auch um etwas erhöht, was durch Nachrichten von drüben über kleine September-Zufuhren bewirkt wurde.

Trinidad-Kakao. Auf den Londoner Auktionen am 5. September wurden von den angebotenen 2126 Sack nur 395 Sack verkauft, gut bis fein zu 54 bis 56 s. Ausserdem fanden noch kleine Abschlüsse statt, bei denen man 54 bis 61 s, je nach der Güte, zahlte. In Hamburg wird fair mit 51 Mk. und plantation mit 54 Mk. auf sofortige Abladung angeboten.

Die Londoner Anlieferungen vom 26. August bis zum 9. September haben sich auf 3255 Sack gestellt, für den englischen Verbrauch wurden 888 Sack und fürs Ausland 239 Sack abgefordert, wodurch sich die Vorräte um über 2000 Sack auf 24 758 Sack hoben. Auch in Le Havre sind die Trinidadvorräte gestiegen im August um etwa 3500 Sack, sodass die sichtbaren Trinidadvorräte, ausser Hamburg, in Europa 68 821 Sack betragen. Diese Mengen sind natürlich nicht ganz ohne Einfluss auf die Preisbildung.

Aus Port of Spain lagen Wetterberichte nicht vor, wohl aber Ausfuhrzahlen. Seit Jahresanfang bis zum 24. August d. J. sind verladen in Sack nach

	England	Frankreich	Amerika	im ganzen
1905	35 993	69 720	69 392	175 105
1904	70 809	62 451	71 020	204 280
1903	56 425	43 529	51 156	151 110

Diese Zahlen entstammen einer anderen Quelle wie gewöhnlich, ändern aber am Gesamtbild nichts, abgesehen von unbedeutenden Zahlenabweichungen.

Grenada - Kakao. Vom 10. bis 24. August wurden 203 Sack nach Europa und 179 Sack nach Nordamerika verladen. Seit Jahresanfang sind

1905 49 054 Sack
1904 51 963 »
1903 40 536 »

verladen. In London wurden vom 26. August bis zum 9. September 462 Sack angeliefert, 580 Sack nach dem Inland und 157 Sack nach dem Ausland abgeliefert, sodass der Bestand am 9. September 17 259 Sack umfasste.

Auf den Londoner Auktionen am 5. September wurden von 1137 Sack Angebot 919 Sack verkauft. Nach diesen Ergebnissen möchte man Grenada die Lieblingssorte des Londoner Kakaomarktes nennen, denn wenn sonst nichts gekauft wird, für Grenada ist immer Nachfrage. Es brachten, bei im allgemeinen weichenden Preisen .

beschädigte geringe 45½ s,
kurante bis mittlere 47 bis 49 s,
gute bis feine 50 » 52 s, und

eine kleine Partie erzielte sogar 52½ s. Auch unter der Hand wurden kleine Partien gehandelt, etwa für 50 bis 51½ s.

Ceylonkakao. Am 5. September standen in London 1266 Sack zum öffentlichen Verkauf. Davon wurden 334 Sack untergebracht, kleine für 44 bis 46 s, kurante bis mittlere für 52 bis 58½ s, gute für 65½ s, feine für 79 s. Ausserdem wurden 400 Sack Eingeborenenkakaos zu 45 s gehandelt Die Londoner Bestände am 9. September haben 18 281 Sack betragen.

Von Kakaoplätzen liegt folgendes vor:

London. Auktionen fanden nur am 5. September statt. Von 6389 Sack wurden nur 2053 Sack verkauft. Die Nachfrage war sehr gering, und in der zweiten Woche fielen die Auktionen aus.

Vom 26. August bis zum 9. September 1905 (1904) stellte sich in London

die Zufuhr auf 8392 (6652) Sack
der Verbrauch » 3435 (4801) »
die Ausfuhr » 781 (1329) »

sodass sich die Vorräte auf 91 045 (99 467) Sack hoben.

Die nächsten Auktionen, am 19. September, umfassen, soweit heute ersichtlich, 6377 Sack.

In **Liverpool** sind in der Berichtszeit 1033 Sack Thomé angeliefert. Das Geschäft liegt unverändert still. Am 2. September waren dort eingelagert 3241 Sack gegen 2800 und 5148 Sack in den beiden Vorjahren.

In **Southampton** kamen 4425 Sack an, davon 1534 Sack über Le Havre; in Goole wurden 198 Sack Guayaquils gelandet.

Le Hâvre. Die Kakaobewegungen im August 1905 (1904) haben betragen in Sack:


Digitized by Google

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände 31. August 1905
Para	5182	3110	15346
Trinidad	13560	10120	44065
Cote-Ferme	8180	5170	37901
Bahia	2193	3450	9037
Haiti	1942	820	12085
Guayaquil	3560	4850	822
Martinique	145	1250	3150
Andere Sorten	24090	26650	40424
im Aug. 1905	58852	55420	162830
gegen 1904	49897	44060	159603

Seit Jahresanfang, in acht Monaten, sind

	1905	1904
angeliefert	335275	350669
abgeliefert	305475	312044

Die Ankünfte spiegeln richtig die spätere Ernte wieder. Gegen 1904 ist Le Hâvre heute im ganzen zurück, nur bei den Beständen ist es voraus.

Ueber den Verbrauch von Kakao wird gemeldet:

England. Es wurde an Rohkakao 1905 (1904) im Vereinigten Königreich in tons

	im August		in acht Monaten	
angeliefert:	1935	(1781)	16736	(20658)
verbraucht:	1160	(1262)	12917	(14041)
ausgeführt:	224	(249)	2793	(2607)

Die Bestände stellten sich Ende August 1905 auf 6532 tons gegen 6965 tons in 1904 und 5584 tons in 1903.

Die Zahlen für »prepared cocoa« sind 1905 (1904) folgende in lbs:

	im August		in acht Monaten	
Einfuhr	634538	(755579)	5771373	(7049345)
Verbrauch	599515	(717640)	5468841	(6747981)
Ausfuhr	41825	(38953)	313994	(289681)

Die Bestände hierin sind nur klein gegen die Vorjahre, sie betrugen am 31. August 1905 59000 lbs gegen 70000 lbs in 1904 und 145000 lbs in 1903.

Die in den englischen Verbrauch überführten Augustmengen beweisen durch ihren Nachlass, dass die Julizahlen nur vorübergehend den vorjährigen gleichkommen. Der Nachlass im ganzen ist ebenfalls nicht kleiner geworden.

Vereinigte Staaten. Es wurden an Rohkakao in lbs 1905 (1904)

	im Juni		in den letzten 12 Monaten	
eingeführt	6 616 944	(4 286 854)	73 815 895	(72 277 600)
ausgeführt	187 204	(190 547)	2 602 191	(2 048 884)
verbraucht	6 429 746	(4 096 307)	71 213 704	(70 228 716)

Das letzte, mit dem 30 Juni 1905 abschliessende Fiskaljahr hätte fast einen Ausfall gegen seinen Vorgänger gehabt, wenn nicht noch im zwölften Monat, im Juni, so bedeutende Mengen angekommen wären. Diese starken Ankünfte entfallen ganz auf Britisch-Westindien, wir konnten z. B. schon wiederholt aus Port of Spain über starke Verladungen nach Nordamerika berichten. Aus Britisch-Westindien kamen im Juni in nordamerikanischen Häfen an

1905 2 833 285 lbs gegen
1904 nur 696 687 »
oder mehr 2 136 598 lbs.

Auch Brasilien und das übrige Südamerika zusammen lieferten mehr, während das nicht britische Westindien im Juni etwas zurückblieb.

Kakaoschalen. Die in London am 5. September ausgebotenen 1312 Sack = 52 Tons von Cadbury haben ergeben

A	105	bis	140	s
B	97½	»	107½	»
C	140	»	142½	»
D	232½	»	235	»

Kakaobutter.

Bericht vom 19. September 1905.

Die nächsten Auktionen werden am Dienstag, den 3. Oktober, in Amsterdam und London abgehalten werden. Für London ist die zum Verkauf kommende Menge noch nicht bekannt. In Amsterdam kommen

80 000 Kilo Van Houten
11 000 » De Jong
6 000 » Mignon

zur Auktion. Das ist nicht mehr und nicht weniger als zu erwarten war: Von der Marke Van Houten sind in den letzten Jahren fast immer 80 Tons in die Oktoberauktion gekommen, und die 17 Tons Nebenmarken werden auch ihre Käufer finden, dies um so eher, als die im September vorgebrachten 21 Tons geschlossen für englische Rechnung weggegangen sind.

Bringt nun auch London am 3. Oktober ein normales, d. h. ein zwischen 40—60 Tons liegendes Quantum, so wird die Oktoberauktion dem Kakaobuttermarkte wenig Aenderung und keinerlei Aufregung bringen.

Bei nicht grossem Angebot und bei nicht sehr stürmischer Nachfrage hat die freihändige Versorgung auch im September keinerlei Ueberraschung gebracht. — Das erklärt sich daher, dass die regelmässigen und grösseren Käufer sich in den Sommermonaten, besonders im billigen Juni, für den Herbst versorgt haben, also bis auf weiteres als Käufer fehlen. Für die Nachzügler ist bis heute ausserdem noch genügend Ware zu schaffen gewesen. Amerika fehlt mit seinen Aufträgen auf dem Kontinent noch völlig, sein laufender Bedarf wird teils in eigner Produktion, teils in dorthin konsignierten Vorräten Deckung finden.



Allerlei.

Die Firma **T. J. Heddinga** hat am 10. September d. Js. ihr 75jähriges Bestehen gefeiert. Errichtet wurde das Geschäft am 5. September 1830, gerade an seinem Hochzeitstage, von Thomas Heddinga, den die Stadt Norden zu ihrem Ehrenbürger ernannte. Die Fabrik hat sich gut entwickelt und beschäftigt zur Zeit 150 Angestellte und Arbeiter. Die heutigen Inhaber Seitz und Heddinga haben es verstanden, sich im Inlande und im Auslande ein Absatzfeld zu gewinnen, an dessen Erweiterung unermüdlich gearbeitet wird. — Zur Feier des Jubiläums hatte die Firma ihre Angestellten und Arbeiter mit sämtlichen Angehörigen eingeladen — etwa 300 Personen — und bewirtete sie mit Speis und Trank. Zur Unterhaltung der Gäste gab es allerlei Spiel und Tanz. Die Festlichkeit verlief in Fröhlichkeit und Eintracht und bewies dadurch das gute Einvernehmen aller, die bei der Firma beschäftigt werden.

Das Bankhaus Georg Fromberg & Co. in Berlin macht bekannt, dass 2 Millionen Aktien der **Sarotti- Chokoladen- und Cacao-Industrie Aktiengesellschaft** zum Handel und zur Notiz an der Berliner Börse zugelassen sind. Die Aktien sollen am 21. September zum ersten Mal notiert werden.

Kindermehl mit Zuckerzusatz schweizerischer Herkunft unterliegt bei der Einfuhr nach **Spanien** einem Zollsatz von 20 Peseten auf 100 kg.


Digitized by Google

In Malaga hat sich ein Syndikat von sieben bedeutenden Mandelfirmen als Compania Almondrera gebildet. Zweck der Vereinigung ist der Mandeleinkauf, während die einzelnen Teilnehmer bei ihren Verkäufen nach Europa und Nordamerika an nichts gebunden sind. Dadurch soll einesteils den Firmen ihre Eigentümlichkeit gewahrt werden. Andererseits will das Syndikat die ersten Kosten verringern helfen und mehreren Preistreibern am Platze das Handwerk legen.

Die Frankfurt-Reppener Stärkezucker- und Syrupfabrik, vormals C. Leuchtenberger, G. m. b. H., ist von der Firma L. Mühlenthal in Frankfurt a. O. erworben und wird von dieser unter dem Namen **»Fabriken für Kartoffelfabrikate Frankfurt a. O. und Wronke, G. m. b. H.«**, weitergeführt. Der Sitz der Gesellschaft ist Frankfurt a. O.

Bielefelder Cakes- und Biskuit-Fabrik Stratmann & Meyer, Bielefeld. Die noch ausstehenden Obligationen der Anleihe von 1898 sind per 1. Oktober d. J. zur Rückzahlung gekündigt. Den Besitzern wird der Umtausch in Stücke der neuen 4½prozentigen hypothekarisch sichergestellten von nomin. Anleihe 500000 Mk., rückzahlbar ab 1. Oktober 1911 zu 102 Prozent unter Gewährung einer Barvergütung von ¾ Prozent des Nominalbetrages angeboten.

Aus **Bibundi (Kamerun)** wird unterm 5. September gekabelt: Am 2. September hat die parlamentarische Studiengesellschaft die ausgedehnten, jetzt in der grossen Ernte befindlichen Kakaopflanzungen der in Hamburg sitzenden Westafrikanischen Pflanzungs-Gesellschaft, Bibundi, besichtigt. Der Stand der im fruchtbarsten Teil von Kamerun belegenen Pflanzungen, die Aufbereitungsanlagen, sowie die Betriebseinrichtungen im allgemeinen fanden ungeteilten Beifall.

Portugiesischer Kolonialkongress und -ausstellung 1906. Die Lissaboner »Geographische Gesellschaft« bereitet, nach dem »Tropenpflanzer«, für Anfang nächsten Jahres einen portugiesischen Kolonialkongress vor, verbunden mit einer Ausstellung von Kaffee, Kakao, Kautschuk und Baumwolle aus den portugiesischen Kolonien. Der Zeitpunkt soll so gewählt werden, dass die Teilnehmer des im April 1906 dort tagenden internationalen medizinischen Kongresses die Ausstellung noch besichtigen können.

Berlin. In dem Konkursverfahren über das Vermögen der Zuckerwaren- und Nahrungsmittelfabrik Theodor Pohl, G. m. b. H., wird Schlusstermin auf den 3. Oktober d. J. vor dem Königlichen Amtsgericht I, Neue Friedrichstrasse 13/14, angesagt.

Berner Schokolade-Fabrik, Tobler & Co., A.-G., in Bern. Auf den 18. September ist eine ausserordentliche Generalversammlung einberufen, die über den Ankauf der Schokoladenfabrik Michele Talmone in Turin und die Erhöhung des Aktienkapitals beschliessen soll.

Suchard, Akt.-Ges. Neuchâtel. Die kürzlich in eine Aktien-Gesellschaft umgewandelte bekannte Schokoladenfabrik der Firmen Ph. Suchard in Serrières und Russ-Suchard & Cie. in Neuchâtel, versendet an ihre Kunden ein Zirkular, worin sie diese zu einer Beteiligung an ihrem Unternehmen auffordert. Das Aktienkapital der neuen Suchard-Gesellschaft wurde bekanntlich auf 9 Millionen Frs. festgesetzt, 4½ Millionen Frs. Stammaktien Lit. A und 4½ Millionen Frs. Vorzugsaktien Lit. B; ausserdem wurden 300 Familienanteile geschaffen. Die Gewinnverteilung ist derart beabsichtigt, dass zunächst dem Reservefonds 5 bis 10 Prozent des Gewinnes zugewiesen werden, alsdann erhalten die Vorzugsaktien Serie B eine erste Dividende von 5 Prozent; hierauf die Stammaktien Serie A ebenfalls 5 Prozent; dann werden die Tantièmen verteilt, die die Hälfte des Restes nicht übersteigen dürfen, während der Rest zu je einem Drittel den Aktien B, den Aktien A und den Familien-Anteilen zufällt. Im Falle der Auflösung soll das Ergebnis zu je einem Drittel unter die Aktien Lit. B, Lit. A und Familien-Anteile verteilt werden, wobei jedoch die Vorzugsaktien Lit. B bis zum Nennwert vorzugsweise zu berücksichtigen sind. Die neue Gesellschaft hat die Aktiven und Passiven der Firma Russ-Suchard & Cie. übernommen, mit Ausnahme des Reservefonds von 1½ Millionen Frs., der den jetzigen Teilhabern der Firma verbleibt, und der Kakaopflanzungen, deren Ertrag die Kosten noch nicht deckt, und die noch weitere Opfer erfordern. Während die Stammaktien Lit. A im Besitz der bisherigen Teilhaber bleiben sollen, werden die Vorzugsaktien Lit. B, eingeteilt in 18000 Stück à 250 Frs., den Kunden des Unternehmens in pari angeboten. Eine öffentliche Ausgabe findet nicht statt; und ebensowenig eine Einführung an der Börse. Der Verkauf ist auch insofern erschwert, als er nur an anderweitige Kunden der Gesellschaft erfolgen kann, nur mit Genehmigung des Verwaltungsrats. Der Erwerber der Aktien muss damit rechnen, dass ein Verkauf unter Umständen sehr schwierig oder gar unmöglich für ihn ist. Von 1915 ab kann die Gesellschaft die Vorzugsaktien Lit. B zu 110 Prozent zurückkaufen; wenn ein Kunde untreu wird, oder wenn seine Einkäufe in zwei aufeinanderfolgenden Jahren zurückgehen, kann die Gesellschaft seine Aktien Serie B am Ende des Geschäftsjahrs zu pari zurückkaufen. Die Aktien nehmen vom 1. Januar 1906 ab am Gewinn teil; auf die bis dahin erfolgten Einzahlungen werden keine Zinsen vergütet. Ueber die bisherigen Erträge des Unternehmens enthält das Rundschreiben der Gesellschaft keine Mitteilung. Diese Lücke erschwert ein Urteil darüber, ob es für die Kunden ratsam ist, sich am Unternehmen zu beteiligen. (Frkf. Ztg.)

Der Kakaomarkt von Guayaquil (Ecuador) während der Monate April, Mai und Juni 1905. Die diesjährige Kakaoernte hat durch den Mangel an Regen im März sehr gelitten, sodass im April, als einem Haupterntemonat, verhältnismässig wenig Kakao nach Guayaquil an den Markt gebracht wurde. Infolgedessen stiegen die Preise für gute Qualitäten von Arriba-Kakao in der ersten Woche des Monats April, und man bezahlte mehr als 25 s für den spanischen Zentner. Die zweite Woche des April zeigte ein unverändertes Bild: der Markt blieb fest infolge der andauernd schlechten Nachrichten aus den Kakaodistrikten über zu grosse Trockenheit, die sogar zu Befürchtungen Anlass gab, dass eine schlechte Nachernte von Arriba und eine teilweise Zerstörung der Balao-, Machala- und Naranjalernten die Folge sein würde. Arriba wurde mit 25 s bis 26 s bezahlt. Die Kakaoankünfte in der ersten Hälfte April betrugen:

Arriba	3 067 457 lbs	gegen	3 075 955 lbs
Balao	296 970 »	»	114 050 »
Machala	51 121 »	»	51 056 »
zusammen	3 415 548 lbs	gegen	3 241 061 lbs

in der gleichen Periode des Vorjahres.

Trotzdem diese Ankünfte von Kakao den vorjährigen fast gleich waren, ging der Preis in der zweiten Hälfte April infolge der Ende April und im Mai zu erwartenden kleineren Ankünfte noch mehr in die Höhe, sodass Arriba mit 26.20 s, Ende des Monats sogar mit 26.70 s bezahlt wurde. Hierzu wurden die Exporteure umsomehr veranlasst, als auch von Europa, welches bisher die hohen Preise nicht hatte bewilligen wollen, höher limitierte Ordres eingetroffen waren, und ausserdem seitens der New-Yorker Häuser grosse Ankäufe gemacht wurden.

Digitized by Google

Die Kakao-Ankünfte in der zweiten Hälfte April beliefen sich auf

Arriba	2 162 550	lbs gegen	3 968 564	lbs
Balao	539 578	» »	300 928	»
Machala	68 676	» »	51 909	»
zusammen	2 770 804	lbs gegen	4 321 401	lbs

in derselben Periode des Vorjahres.

In der ersten Woche des Monats Mai blieb die Lage unverändert, der Preis stieg bis auf 27.50 s; in der zweiten Woche des genannten Monats trat jedoch plötzlich ein Umschwung ein. Trotzdem die Ankünfte fortgesetzt klein blieben, ging der Preis auf 27.10 s zurück, da die Exporteure, die ihre Lagerhäuser voll Kakao hatten, von Europa keine Aufträge erhielten und daher in ihren Operationen sich einschränken mussten, da sie ihr Geld in den in ihren Lagerräumen befindlichen Kakaos angelegt hatten und darauf angewiesen waren, zu verladen, um neue Fonds in die Hände zu bekommen, denn jede ankommende Kakaopartie muss sofort bar bezahlt werden.

Die Ankünfte betrugen in der ersten Hälfte des Mai:

Arriba	2 063 775	lbs gegen	3 744 842	lbs
Balao	585 036	» »	388 135	»
Machala	88 130	» »	143 399	»
zusammen	2 736 941	lbs gegen	4 276 376	lbs

in demselben Zeitraum des Vorjahres.

Gegen Mitte Mai war die Haupternte des Arriba-Kakaos zu Ende und kamen von der Zeit an nur noch vereinzelte gute Partien an, für welche bis zu 27 s bezahlt wurde; gewöhnliche Arribas erzielten 25 s bis 26 s. Im übrigen war der Markt abgeflaut, besonders auf flaue Berichte von Europa hin.

Während von Arriba bedeutend weniger hereinkam, zeigten die Ankünfte von Balao eine Zunahme. Die Zufuhren in der zweiten Hälfte Mai beliefen sich auf:

Arriba	1 256 934	lbs gegen	4 171 178	lbs
Balao	690 788	» »	456 042	»
Machala	218 593	» »	211 060	»
zusammen	2 166 315	lbs gegen	4 838 280	lbs

in der gleichen Periode des Jahres 1904.

Im Juni wurden die Ankünfte täglich geringer, da die Arriba-Haupternte vollständig vorüber war. Die Preise bewegten sich zwischen 24 s und 25 s für Arriba, da die Berichte von Europa sehr flau lauteten. Die Zufuhren betrugen in der ersten Hälfte Juni:

Arriba	1 027 799	lbs gegen	2 073 745	lbs
Balao	342 678	» »	517 218	»
Machala	131 318	» »	209 574	»
zusammen	1 501 795	lbs gegen	2 800 537	lbs

in dem gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Die zweite Hälfte Juni bot das gleiche Bild: sehr kleine Ankünfte und unveränderte Preise. **Man hofft jetzt auf eine gute Nachernte von Arriba im September.**

Die Ankünfte in der zweiten Hälfte Juni beliefen sich auf:

Arriba	951 877	lbs gegen	1 090 733	lbs
Balao	356 092	» »	366 470	»
Machala	120 052	» »	122 978	»
zusammen	1 428 021	lbs gegen	1 580 181	lbs

in der gleichen Zeit des Jahres 1904.

Die Balao-, Naranjal- und Machala-Ernte war in den Monaten März, April und Mai grösser als im Jahre 1904, im Juni dagegen ist sie hinter dem Vorjahre zurückgeblieben, infolge des fehlenden Regens während der Reifezeit.

Das Gesamtergebnis bis Ende Juni beträgt 25 790 317 lbs gegen 35 443 090 lbs im Jahre 1904. Es ist daher ein bedeutender Ausfall von ungefähr 10 000 000 lbs zu konstatieren, und trotzdem hat man in Guayaquil, ganz im Gegensatz zu der Erwartung, dass infolge der kleinen Ernte die Preise hinaufgehen würden, von einer Preissteigerung nichts gespürt, was um so bemerkenswerter ist, als nicht nur die Ernte in Ecuador, sondern auch diejenige Trinidads, schlecht ausgefallen ist. Es muss sich also offenbar der Konsum zurückgehalten haben, denn sonst hätten bei dem kleinen Ertrage der diesjährigen Ernte höhere Preise erzielt werden müssen.

(Bericht des Kais. Konsulats in Guayaquil vom 9. Juli 1905.)

Rumänien. Der Zolltarif wird vor dem 1. März 1906 nicht in Kraft treten. Dies gilt für die gebundenen wie die selbständigen Zollsätze.

Mannheim. C. Gentner hat die Feinbäckerei und Konditorei von J. M. Waldbauer käuflich erworben. (K.)

Zürich. Die Schweizerische Lebensmittel Gesellschaft »Kaufhaus A.-G.« verteilt 4 Prozent Dividende für ihr erstes Geschäftsjahr. (K.)

Rosswein. Herr G. Schmidt, Konditorei, Döbelnerstrasse, feierte sein 25jähriges Geschäftsjubiläum. (K.)

Wien. Die Firma F. Korff & Co., Kakaohandlung, VII., Hermanngasse 33, Zweigniederlassung der in Amsterdam bestehenden Hauptniederlassung, ist infolge Geschäftsauflösung erloschen (K.)

Popsony (Ungarn). Die hiesige Filiale der Schokoladefabrik Gebr. Stollwerck konnte vor einigen Tagen auf ein zehnjähriges Bestehen zurückblicken. (K.)

Herford (Westf.) Dem Bonbonkocher Hermann Koch hier ist vom Könige das Allgemeine Ehrenzeichen verliehen worden. (K.)

Wien. C. Dite, Fabrique de Confiserie française »Hygiea«, VI., Webgasse 25, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Riga. Mit einem Grundkapital von 100 000 Rbl. wurde hier die Aktiengesellschaft der Rigaer Makkaroni- und Biskuitfabrik G. K. Redelin gegründet. (K.)

Plauen i. V. Marie verw. Walther, hat das Kakao-, Schokoladen- und Konfitürengeschäft, Blumenstrasse 34, von R. Gaussmüller käuflich erworben. (K.)

Bernburg. Die Firma J. Zimmermann, Schokoladenhandlung, Zweigniederlassung der in Dresden unter gleicher Firma bestehenden Hauptniederlassung, hat die Zweigniederlassung aufgehoben. (K.)

Sellin (Pommern). Konditoreibesitzer Bardeleben aus Angermünde erbaut hier eine Filiale seines Konfitürengeschäfts. (K.)

Aus England:

Englische Blätter melden, dass im Jahre 1904 die Vereinigten Staaten für 36 Millionen $ Erzeugnisse nach **Kuba** verkauften, was gegen 1903 eine Zunahme von 9 Millionen $ bedeutet. Dieses Mehr soll in erster Linie auf Maschinen und Geräte entfallen, die für den erweiterten Anbau von Zuckerrohr nötig sind.

In **Trinidad** sind weite Landflächen, die vordem brach lagen, mit Zuckerrohr bestellt worden. Die Preise dafür sind von 2.17 $ die Tonne auf 3.44 $ gestiegen. Neben England, wo die gelben Kristalle von Trinidad gute Aufnahme finden, ist Kanada starker, fast ausschliesslicher Käufer von Trinidadzucker.

Die **National Biscuit Company** in Amerika soll im letzten Geschäftsjahr 1½ Millionen $ für Reklame ausgegeben haben. Um diesen Betrag zu bezahlen, muss die

Digitized by Google

Gesellschaft soviel von ihren Uneeda-Biskuits verkaufen, wie nötig sind, um eine 4785 Meilen lange Kette daraus zu bilden oder um daraus einen Turm zu bauen, der doppelt so hoch ist wie der Eiffelturm.

Nachdem **Cailler** erst kürzlich unter den englischen Schulkindern einen Preisbewerb veranstaltet hat, überrascht er die englischen Schokoladenliebhaber mit einem neuen Wettbewerb, an dem sich jedermann beteiligen kann. Bedingung ist, dass bis zum Sylvesterabend Umschläge von Cailler's Schokoladen an die englischen Vertreter Ellis & Co., Liverpool, eingesandt werden müssen. Wer die meisten Packungen einschickt, erhält eine Schokoladen-Zusammenstellung im Werte von 25 £, die eine Nachahmung des Cailler'schen Geschenkes an die Königin vorstellt. Der zweite und der dritte erhalten Geschenke im Werte von 10 und 6 £. Ausserdem erhält jeder, der mehr als 144 Penny-Umschläge einschickt, ein Schokoladengeschenk. Alle diese Mittel sind sicherlich dazu angetan, den Absatz der Cailler-Schokolade in England zu heben. Dieser ist bereits so sehr gestiegen, dass Cailler in einer Anzeige sagen kann: Mehr als die Hälfte der eingeführten Schokoladen stammen aus seiner Fabrik. Diese Tatsache wird aus den Anschreibungen der Board of Trade bewiesen und ist sicherlich ein sprechendes Zeichen von dem Wohlgeschmack und der wachsenden Beliebtheit der Cailler'schen Erzeugnisse.

In England beginnen die grossen Firmen jetzt ihre **Weihnachtskataloge** herauszugeben. Den Anfang haben Cadbury Bros., dann Clarke, Nickolls & Coombs Ltd. und Batger & Co. gemacht. Nach den Beschreibungen sind viele neue Sachen aufgenommen, und die Ausgaben selbst sind in bisheriger Weise prächtig ausgestattet. Ausserdem ist jetzt die Zeit der Ausstellungen, eine England eigentümliche Erscheinung. Auf diesen Ausstellungen, die in London stattfinden, zeigen aus unserer Industrie und allen verwandten Gebieten die Fabrikanten, grosse und kleine, ihre Neuheiten. Die Käufer kommen, sehen sich die Sachen an und decken dann ihren Weihnachtsbedarf. Diese Schaustellungen sind sehr lehrreich, natürlich nicht für das Publikum, wofür sie auch nicht bestimmt sind, wohl aber für Fabrikanten und Händler. Auf diesen Veranstaltungen pflegen auch die Fabrikanten ihre Geräte usw. einzukaufen.

Die Malted Cream Toffer Co. ist mit einer neuen Süssigkeit auf den Platz erschienen, die sie unter dem Namen **»Maltoff«** in Päckchen von 1, 3 und 6 d in den Handel bringt.

Die **Klagen** über die **Konvention** wollen nicht verstummen, obgleich den Engländern die heutige statistische Entwickelung bereits zeigen sollte, in welcher Richtung die Konvention ihnen gut tut. Sie brauchen nur die Berichte ihrer Rohrzuckerkolonien und die ihrer Konsuln aus anderen Rohrzuckerländern zu lesen, um das zu verstehen. Immer wieder wird auch die Behauptung aufgefrischt, dass nicht die kleinere Rübenernte, sondern die Konvention die Hauptschuld an der Hausse trage. Auf dem Festlande glaubt wohl kaum noch jemand daran, in England tun es noch viele. Es wird jetzt auch wieder versucht, für den Rübenanbau im Vereinigten Königreich billige Zuckerquellen zu schaffen, und angeblich sollen sich kapitalkräftige Leute augenblicklich dafür erwärmen. Abgesehen von anderen Gründen würde die Umsetzung dieses Planes in die Tat ungefähr dem entsprechen, dass Europa trotz und neben seiner, heute über den eigenen Bedarf hinausgewachsenen Rübenindustrie Treibhäuser anlegte, um darin — Zuckerrohr anzupflanzen. Denn nach den Aussichten muss England in einigen Jahren seinen Bedarf hauptsächlich aus den Rohrländern decken können und hat dann den Vorzug, im freien Spiel der Preise zwischen Rübe und Rohr zu wählen. In England gibt es auch Leute, die für die Brüsseler Konvention Lanzen brechen, aber die überwiegende Mehrzahl der Gegner tut die Ausführungen dieser wenigen als leere Prophezeiungen ab, auch eine Art, um unbequeme Behauptungen zu übergehen. Zum guten Teile beruhen diese Verhältnisse auf politischen Gegensätzen.

Handelsregister.

Eintragungen.

Barby. »Nahrungsmittelfabrik, Gesellschaft mit beschränkter Haftung«: Der Gesellschaftsvertrag ist ist am 21. August 1905 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens: Erwerb und Verwertung der Zuckerraffinerie Barby. Stammkapital 103.700 Mk. Geschäftsführer Kaufmann Richard Dulon zu Magdeburg, stellvertretender Geschäftsführer Direktor Christof Luthe daselbst. 25. 8. 05.

Viersen. Kaisers Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, in Viersen: Durch Beschluss der Generalversammlung vom 12. Juli 1905 ist § 1 des Gesellschaftsvertrages in der Weise geändert worden, dass unter Aufhebung des Beschlusses der Generalversammlung vom 31. März 1905 die Firma der Gesellschaft für den Geschäftsbetrieb in der Schweiz neben der Firma: Kaisers Kaffeegeschäft, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, lautet: Société Kaiser pour le Commerce de Café à responsabilité limitée. 30. 8. 05.

Berlin. Gustave Duclaud Nachfolger Aktiengesellschaft mit dem Sitze zu Berlin: Prokurist: Ludwig Hirschfeld zu Berlin. 29. 8. 05.

Braunschweig. Braunschweiger Zucker-Honig-Fabrik Georg Otto Lange, Inhaber Kaufmann Georg Otto Lange, Ort der Niederlassung Braunschweig. Unter der obigen Firma wird eine Zuckerhonigfabrik betrieben. 1. 9. 05.

Köln, Rhein. »Fabrik präparierter Nährmittel, Gesellschaft mit beschränkter Haftung«, Köln. Gegenstand des Unternehmens Herstellung und Vertrieb von Honigen, Zuckerpräparaten und verwandten Produkten. Stammkapital der Gesellschaft 20000 Mk. Geschäftsführer Apotheker Wilhelm Schmitz in Köln. Der Gesellschaftsvertrag ist am 7. August 1905 festgestellt. 1. 9. 05.

Essen, Ruhr. »C. F. W. Schwanke Lebensmittel- und Weinvertriebs-Gesellschaft mit beschränkter Haftung« mit dem Sitze zu Essen. Die Vertretungsbefugnis des Albert Böttcher ist beendet und an dessen Stelle Jakob Ludwig zum Geschäftsführer bestellt. 4. 9. 05.

Altona a./E. Carl Oetker, Altona. Inhaber: Konditor Carl Oetker in Altona. 7. 9. 05.

Halle, Saale. Karamel- und Farbmalzfabrik, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, zu Halle a./S.: Durch Beschluss der Gesellschafter vom 21. Februar 1905 ist das Stammkapital um 50000 Mk. auf 250000 Mk. erhöht. 7. 9. 05.

Patente.

Erteilungen:

2a. 163753. Waffelbackform. Paul Adolf Hörmann, Dresden-Mickten, Kötzschenbrodaerstrasse Nr. 40. 24. 9. 04.

2b. 163754. Vorrichtung zum Abteilen teigartiger Stoffe in Messkammern von Schleudermaschinen. Dr. Willi Steinbrecher, Berlin, Teltowerstrasse 50. 9. 8. 03.

Gebrauchsmuster.

81 c. 259372. Aus einem Holzrahmen mit eingespanntem Gelatineblatt bestehender Schutzdeckel für Genussmittelkisten. Ch. G. M. Reuter, Altendorf bei Chemnitz. 19. 7. 05. R. 15931.

53 l. 259102. Rühr- und Mischmaschine, deren Achse ein Zwischenstück hält, das ein seitlich verstellbares Rohr trägt mit eingelagerter Welle, deren Oberende mit einem Zahnrad in einen Zahn-

Digitized by Google

kranz des Maschinenhauptlagers eingreift. Alfred Reichsfeld und Hermann Mayer, Wien; Vertreter: Hermann Nähler, Patent-Anwalt, Berlin SW. 61. 5. 8. 05. R. 15999.

Musterregister.

Ratibor. Wedekind, Rohlapp & Co. zu Ratibor, ein Modell für Eichendorff Schokolade, fünfteilige Tafel, deren zwei obere und zwei untere Felder je ein geprägtes Eichenblatt, deren Mittelfeld ein Buch mit Eichenkranz und die Worte: »Wer hat dich du schöner Wald« enthalten, offen, Fabriknummer 401, für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre. 30. 8. 05.

Aschersleben. H. C. Bestehorn in Aschersleben: Nr. 134. Vatersche Maccaronifabrik Lockwitz-Dresden, Propagandakuverts, Fabriknummer 731.

Nr. 135. Nr. 733. Jurgens & Prinzen, Goch, Margarinefaltschachtel Dircks. Nr. 734. Petzold & Aulhorn, Dresden, Raspelschokolade, Bodenbeutel. Nr. 736. Bethge & Jordan, Magdeburg, Feenschokolade - Einsteckschachtel. Nr. 737. F. W. Gülich, Köln-Nippes, Schlaraffenlandschokoladekarton. Nr. 738. Arthur Weigl, München, Bonbonetiketten. Nr. 739. E. Degebrodt, Berlin-Weissensee, Violettaschokoladepackung. Nr. 741. H. E. Blankenstein, Potsdam, Kaffeebodenbeutel. Nr. 742. Schröder & Kasten, Prenzlau, dito. Schutzfrist drei Jahre. 4. 9. 05.

Konkurse.

(Eröffnungstag — Prüfungstag.)

Löbau, Westpreuss. Bäckermeister Richard Schnarwakowski (15. 8. 05. — 11. 10. 05.) — **Cöln a. Rhein.** Kaufmann Wilhelm Dender, Breitestr. 153, mit Zweigniederlassungen in Elberfeld und Hattingen (17. 8. 05. — 8. 11. 05.) — **Zittau.** Bäckermeister Richard Adolf Haessler (2. 9. 05. — 2. 10. 05.) — **Rostock, Meckl.** Erster Konsumverein, Eingetr. Genoss. m. u. H, i. L. (11. 9. 05. — 26. 10. 05.) — **Stettin.** Bäckermeistersfrau Franz Parlitz, Marie, geb. Böttcher (12. 9. 05. — 25. 11. 05.)

Kamerunkakao. Hierüber schreibt uns Herr Dr. Strunk, Leiter der Versuchsanstalt für Landeskultur im Viktoria, folgendes:

»In Viktoria hatte die aus Sierra-Leone-Leuten bestehende Baptisten-Gemeinde, welche von Fernando-Po herüber gekommen war, bereits Kakaoplantagen als das Schutzgebiet deutsch wurde. Die Missionare dieser Gemeinde machten sich um die Ausdehnung der Kultur verdient, und auch heute noch macht sich bei den Nachkommen jener Einwanderer, die sich »Viktorianer« zu nennen pflegen, im Gegensatz zu dem eingeborenen Volksstamm der Bakwiris eine grosse Neigung und hinreichende Veranlagung zum Kakaobau bemerkbar.

Die älteste Pflanzung Kriegsschiffhafen wurde Ende der achtziger Jahre begonnen. Der bedeutendste Aufschwung der Kameruner Plantagen - Unternehmen fällt in die letzten der neunziger Jahre, Damals wurden fast alle die heute bestehenden Pflanzungsgesellschaften gegründet. Zur Zeit beträgt die mit Kakao bepflanzte Fläche der Kamerunberge ungefähr 7000 ha, das aufgewendete und noch verfügbare Kapital ca. 12 000 000 Mk.

Die Pflanzweise wurde von den Negern und auch zunächst noch von der Pflanzung Kriegsschiffhafen in derselben Weise ausgeführt, wie er bei den Portugiesen und Spaniern an der Westküste Afrikas üblich war. Man pflanzte in kleinen Abständen, manchmal auch mehrere Bäumchen in ein grosses Pflanzloch; dann machte man allerdings die Pflanzlöcher in grösseren bis zu 5 m gehenden Abständen. Seit 1890 pflanzte man in weiteren Abständen zu 4×4, 4×5, 5×5 und 4×6 m. Heute ist man wieder auf geringere Pflanzweiten nicht über 4×4 m zurückgekommen, weil man eingesehen hat, dass bei grossen Abständen keine nennenswerten Vorteile für die Lebensdauer der Bäume erzielt werden. Man sucht deshalb möglichst viele Bäume auf einem Felde unterzubringen, damit schon frühzeitig grosse Erträge geerntet werden können.

Nach 15 Jahren zeigen die Kameruner Kakaobäume deutliche Anzeichen des Alterns und Bestände von höherem Alter weisen gewöhnlich grosse Lücken auf.

Der Mangel an Kalk im Boden macht sich sehr unangenehm bemerkbar. In ganz kalkarmen Böden kommen die Bäume schon sehr früh zum Absterben. Diejenigen mit Kalk sind aber in solchen Fällen ein sicheres Vorbeugungsmittel. Grössere Düngungsversuche sind im Gange.

Die Schädlinge des Kakaos sind sehr zahlreich. Ein Wurzelpilz (Hymenomyect) scheint hauptsächlich in kalkarmem Boden vorzukommen.

Die Larven verschiedener Käfer, meist Cerambyeiden, bohren sich in Stamm und Aesten ihre Gänge und bringen diese zum Absterben.

Die jungen Aeste werden von einer Capside, gemeinhin als »Rindenwanze« bezeichnet, angestochen. Die Rinde kommt an jenen Stellen zum Absterben und in den meisten Fällen gehen solche Aeste ein. Das Insekt tritt als sehr gefährliche Plage auf. Gegenmittel sind Quassia und Schweinfurter Grün.

In regenreichen Jahren, besonders in solchen, in denen die Trockenzeit durch häufige Regen unterbrochen wird, tritt die Phytophthora omniora als empfindlicher Schädling auf. Im Jahre 1904 waren auf mehreren Pflanzungen in den Monaten Juli bis September über die Hälfte der geernteten Früchte Phytophthorakrank. Andere Pilze, welche das Absterben der Früchte bewirken, sind Colletotrichum theobromae, Discella cacavicola und eine Pestalozzia-Art.

Die Pilze treten wie gesagt nach einer regenreicheren Trockenzeit besonders zahlreich auf. Eine ausgesprochene Trockenzeit ist daher die erste Vorbedingung für den regelmässigen Verlauf der Ernte. Pilzkranke Früchte resp. Bohnen stören die Fermentation und sind deshalb von grösstem Einfluss auf das Produkt. Dass die Ernte des Jahres 1904 so abfällig beurteilt wurde, ist vorzugsweise darauf zurückzuführen, dass die Pilzkrankheiten in einem Umfange auftraten, wie bisher noch niemals beobachtet worden war, und dass der Kakao infolgedessen nicht richtig fermentiert werden konnte.

Die Trocknung des Kakaos macht in der Regenzeit grosse Schwierigkeiten. Sonnenschein, der beste Trockner, steht von Juni bis September sozusagen nicht zur Verfügung. 1904 wurden in Viktoria im Juni 24, im Juli 31, im August 31, im September 22 Regentage gezählt. — Man trocknet in Trockenhäusern und Gordiolas.

Die Gesamtproduktion an Kakao betrug im Jahre 1904 im Viktoriabezirk 1 059 007 Kilo. Davon entfielen 29 944 Kilo auf die Eingeborenen. Für den übrigen Teil des Schutzgebietes habe ich die Ausfuhr nicht ermitteln können. Mit 30 000 Kilo dürfte dieselbe hoch genug angenommen sein, 1903 waren es 27 000 Kilo.«

Die **Nestlé und Anglo-Swiss Condensed Milk Company** macht bekannt, dass die Inhaber der 48 000 Stück alter und der erst 1905 ausgegebenen 2000 Stück neuer Aktien der früheren Chamer Gesellschaft jetzt umgetauscht werden können. Die Aktien der neuen Gesellschaft liegen seit dem 15. September 1905 bei der Schweizerischen Kreditanstalt in Zürich und Basel zum Austausch bereit. Zur Vornahme des Umtausches sind die alten Aktientitel mit den Zinsscheinbögen bezw. die Interimstitel über die neuen, 1905er Aktien mit einem Nummernverzeichnis einzureichen.

Digitized by Google

Dagegen werden die neuen Aktien mit Zinsscheinbögen, anhebend mit Mai 1906, ausgeliefert. Vordrucke für die Verzeichnisse sind bei den Umtauschstellen zu haben.

Der Kakaomarkt in Carupano (Venezuela) am 30. Juni 1905. Die bereits früher wegen der anhaltenden Dürre zu Anfang des Jahres gehegten Befürchtungen für die San Juan-Ernte haben sich in vollem Masse bestätigt. Die Ankünfte im Mai-Juni waren äusserst gering, und wenngleich die Haupternte erst im Monat Juli auf den Markt kommen dürfte, so wird das Ergebnis doch unbefriedigend bleiben; Mitte August wird die San Juan-Ernte vollständig beendigt sein.

Die Aussichten für die Navedad-Ernte 1905/1906 sind, soweit sich dies schon jetzt beurteilen lässt, die denkbar günstigsten. Doch wäre eine kurze Trockenperiode erwünscht, da die Regenzeit dieses Jahr sehr früh eingesetzt hat und bis jetzt mit grosser Heftigkeit andauert.

Preise, die bis vor kurzem auf 55 bis 55,50 Mk. für 50 kg cost-Fracht Hâvre sich behaupteten, sind Ende Juni gewichen, und betragen 52 bis 53,50 Mk.

Der Export betrug im zweiten Vierteljahr 712514 kg gegen 1028545 kg in der gleichen Periode des vorigen Jahres. Derselbe verteilte sich auf die Dampfer der Compagnie Generale Transatlantique, Hamburg Amerika-Linie, Koninklijke West Indische Maildienst, Royal Mail Steam Packet Co.

Es wurden verladen:

im	Sack	kg
April	3595	218073
Mai	3535	207298
Juni	4327	269388
Nach Europa	11457	694759
» den Staaten	293	17755
Zusammen	11756	712514

(Nach einem Bericht aus Carupano vom 30. Juni 1905.)

Vom 5. bis zum 7. Oktober 1905 soll in Berlin ein **deutscher Kolonialkongress** stattfinden. Veranstalter sind eine Reihe von grossen, namhaften Vereinen und Gesellschaften, die in irgend einer Hinsicht an der Entwickelung unserer Kolonien beteiligt sind. Das Präsidium hat Herzog Johann Albrecht zu Mecklenburg übernommen. Die Verhandlungen finden im Gebäude des Reichstages statt; es wird in sieben Sektionen alles verhandelt, was unsere Kolonien angeht und ihnen förderlich sein kann. Im Ehrenausschuss sind die bekanntesten Freunde und Förderer unserer Kolonien genannt. Die Geschäftsstelle des Kongresses befindet sich bei der Deutschen Kolonialgesellschaft, Berlin W. 9, Schellingstrasse 4. Mitglied des Kongresses können Herren und Damen werden gegen eine Einzahlung von 10 Mk. bei der Geschäftsstelle. Alle Freunde des Deutschen Kolonial- und Uebersee-Gedankens werden aufgefordert, sich zu beteiligen.

Vom 15. bis 17. August fand in **Chicago** ein grosser **Kongress** statt, an dem etwa 200 Vereinigungen aus Landwirtschaft, Handel und Industrie teilnahmen. Dieser Kongress sollte ursprünglich nur den Unwillen der Landwirtschaft zum Ausdruck bringen, weil diese sich in ihrem Absatz durch die neuen europäischen Zollrüstungen bedroht sah. Die Beteiligung aller Erwerbskreise machte indessen den Kongress zu einer Versammlung der wichtigsten, am Ausfuhrhandel beteiligten Kreise. Die Versammlung bekannte sich durchaus zu den Prinzipien des Schutzzolles, doch müssten die Vereinigten Staaten mit der bisherigen Abgeschlossenheit brechen. Eine Repressalienpolitik sei erfolglos. Zu erträglichen handelspolitischen Beziehungen zu Europa, insbesondere zu Deutschland, würde sich am besten die Grundlage eines Doppeltarifes mit Maximal- und Minimalsätzen eignen. Kurz vorher hatte die einflussreiche Marchants Association von New-York unter dem 14. Juli die wichtigsten Unternehmungen der Vereinigten Staaten aufgefordert, mit allen Kräften für Reziprozitätsverträge mit den europäischen Ländern einzutreten. Ebenso sprach sich eine Versammlung des Business Men Clubs aus, die am 6. Juli in Cincinnati tagte, und sich entschieden gegen eine Repressalienpolitik erklärte. Diese Kundgebungen, die sich in nächster Zeit wohl noch vermehren dürften, sind erfreuliche Anzeichen dafür, dass durchaus nicht alle amerikanischen Handels- und Industriekreise mit der bisherigen Handelspolitik einverstanden sind.

Aus **Amerika:**

Der **Absatz** in **fertigen Erzeugnissen** hat sich weiter entwickelt und erstreckt sich, wie vor einigen Wochen noch, nicht mehr auf den augenblicklichen Bedarf, sondern man kauft jetzt schon für den Winterbedarf ein. Diese Erscheinung ist auf die guten Ernteaussichten drüben zurückzuführen. Die Händler und die Krämer sagen sich, dass durch die reichlichen Ernten Geld unter die Leute kommt, wodurch wieder ein grösserer Bedarf in allen übrigen und auch in den Erzeugnissen unserer Industrie hervorgerufen wird.

Am 2., 3. und 4. August hatte die **National Jobbing Confectioner's Association** ihre elfte Jahresversammlung in Chicago. Von den Unterverbänden waren zwölf durch Abgesandte vertreten. Zahlreicher als diese erschienen viele Gäste, die an den Verhandlungen regen Anteil nahmen. Am dritten Tage erholten sich die Teilnehmer von den Anstrengungen durch ein grosses Gastmahl.

Die **Walter M. Lowney Company** hat Ueberstunden einführen müssen, um alles, was verlangt wurde, schaffen zu können. Die Arbeitszeit in ihren Werken reicht von 8 Uhr früh bis 5 Uhr nachmittags für gewöhnlich, während jetzt von 7½ bis 5½ Uhr gearbeitet wird. Natürlich wird diese Ueberstunde besonders bezahlt. In Mansfield ist inzwischen ein Klubhaus für die Angestellten erbaut worden, die einen eigenen Klub bilden und eifrig Sport treiben. Herr Lowney weilte im August in Montreal, wo die grosse neue Fabrik fertig wurde. Eine Abbildung hiervon ging durch amerikanische Blätter. Das Hauptgebäude hat ein Untergeschoss und erhebt sich fünf Stockwerke hoch. Ausserdem sind noch ein Maschinenhaus und ein Kühlhaus errichtet. Das Hauptgebäude fasst 100 × 60 Fuss im Quadrat, die Nebengebäude nehmen 75 × 30 Fuss Raum ein.

Mehrere der Beamten von **Walter Baker & Co. Ltd.** haben in Milton eine Bank gegründet. Die leitenden Stellen werden von Bakerschen Beamten versehen.

In **Chicago** hat sich unter Führung von John U. Hicks eine Oriental Candy Co. mit einem Stammkapital von 75000 $ gebildet.

In den Vereinigten Staaten werden jährlich fünf Milliarden englische Pfund **Zucker** verspeist, oder durchschnittlich auf den Kopf 70 Pfund. Der Verbrauch wächst von Jahr zu Jahr und übertrifft, ausser dem englischen, den aller europäischen Länder.

Der grösste Candy-Laden in **Chicago** wird von einer Dame geleitet. Das Geschäft trägt den Namen »The Fair«, und die Besitzerin und Leiterin ist eine Frau Lehmann. Noch ein anderes Geschäft gleicher Art, der »Boston Store«, steht unter weiblicher Leitung; es gehört einer Frau Netcher.

Die **Huyler Company** in Newyork hat in Toronto ein Zweiggeschäft eröffnet.

Digitized by Google

Die **W. H. Luden Candy Co.** in Reading vergrössert ihre Schokoladenabteilung durch Aufstellung neuer Maschinen, mit denen die feinsten Schokoladen hergestellt werden sollen.

Der **Verbrauch** in fertigen und halbfertigen Erzeugnissen, vom **Auslande** bezogen, ist in den Vereinigten Staaten weit stärker im einzelnen steigend wie der Bedarf an Rohware. Es gingen in den Verbrauch in den Fiskaljahren, schliessend am 30. Juni:

an	1905	1904	1903	
Kakaoerzeugnissen	2692251	1784064	690824	lbs.;
Zuckersachen	82246	82259	60201	»

Die Kakaoerzeugnisse sind zum grössten Teil Schokoladen, und zwar neben geringen Mengen aus anderen Ländern hauptsächlich schweizerische Milchschokoladen, die drüben gerne und viel gegessen werden, trotz mancher Hindernisse, die bei der Einfuhr und beim Absatz zu überwinden sind. Auch eine kleine Ausfuhr ist zu verzeichnen. Die Vereinigten Staaten lieferten ans Ausland, ebenfalls in den Fiskaljahren, schliessend am 30. Juni:

	1905	1904	1903	
Schokoladen für	279819	250048	213476	$
Zuckerwaren »	717020	551911	535412	»

Leider fehlt bei diesen Ausfuhren eine Angabe über Bestimmung oder Menge. Wir raten auf Kuba als Bestimmungsland in der Hauptsache.

Markenschutzgesetz in den Vereinigten Staaten. In Heft 240 des »Gordian« vom 20. April d. J., Seite 4611, berichteten wir bereits kurz, dass vom 1. April 1905 ein neues Gesetz zum Schutz der Handelsmarken in Kraft getreten sei, das eine wesentliche Umgestaltung der bisher gültigen Bestimmungen vom 3. Mai 1881 darstellt. Für ausländische Markeninhaber kommen hauptsächlich folgende Punkte in Betracht:

Der ausländische Eigentümer einer Handelsmarke kann deren Eintragung verlangen, wenn er in einem Staate seinen Wohnsitz hat oder sich aufhält, der die Gegenseitigkeit verbürgt. Voraussetzung der Eintragung ist ausser der Einzahlung der Gebühren von 10 Dollar die Einreichung eines schriftlichen Antrages beim Commissioner of Patents.

Artikel 2 des Gesetzes zählt die näheren Angaben auf, die der betreffende Antrag enthalten muss und fordert von dem Ausländer die Erklärung, dass er die Marke in seinem Staate zur Eintragung angemeldet habe und ferner die Mitteilung des Tages der Eintragung oder Anmeldung. Die Versicherung des Anmelders bedarf der Aufnahme durch einen Gesandten, Konsul oder Handelsagenten der Vereinigten Staaten oder eines in dem betreffenden ausländischen Staate zur Abnahme von Eiden befugten Notars, Richters oder sonstigen Beamten.

Die Eintragung einer ausländischen Marke ist stets erst dann zulässig, wenn ihre Eintragung in dem betreffenden Auslandsstaate erfolgt ist. Sie wird versagt, wenn der Marke die Unterscheidungskraft fehlt, wenn sie mit einer eingetragenen oder bekannten fremden und für Waren von denselben Gattungseigenschaften verwendeten Marke kollidiert usw. Auch Marken, die lediglich aus dem Namen einer Person, Firma usw. bestehen oder sich auf Worte oder Sinnbilder, die die Waren oder die Art ihrer Beschaffenheit beschreiben, sowie auf blosse geographische Namen beschränken, werden nicht eingetragen.

Wer sich geschädigt glaubt, kann binnen 30 Tagen Widerspruch erheben. Die Erklärung muss von Ausländern in der für die Anmeldung einer Marke festgesetzten Form abgegeben werden. Der Commissioner kann ein Kollisionsverfahren eröffnen, wenn die Gefahr der Verwechslung einer neu angemeldeten mit einer bereits verwendeten Marke besteht. In diesem Falle und auch, wenn auf Grund der Veröffentlichung ein Widerspruch erhoben wird, erfolgt die Entscheidung seitens der Prüfungsbeamten für Kollisionsangelegenheiten.

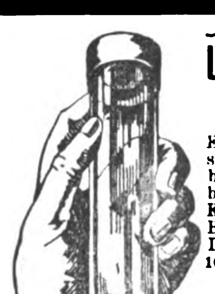
Artikel 12 setzt die Schutzfrist auf 20 Jahre fest. Sie kann durch Erneuerungserklärung während der letzten sechs Monate des laufenden Schutzes weiter verlängert werden. Sie endet aber bei Auslandszeichen schon mit dem etwaigen früheren Aufhören des Schutzes im Auslande.

Artikel 27 bestimmt noch, dass keine Ware, die den Namen eines inländischen oder eines im Auslandsstaate, der die Gegenseitigkeit verbürgt, wohnhaften Herstellers oder Händlers oder einer auf Grund dieses Gesetzes eingetragenen Marke widerrechtlich trägt oder vortäuscht oder einen Namen oder eine Marke trägt, die geeignet ist, das Publikum in einen Irrtum über den Herstellungsort zu versetzen, zur Einfuhr bei einem Zollamte der Vereinigten Staaten zugelassen wird.

In den Schulen, auf den Behörden, in Zeitungen und im ganzen öffentlichen Leben schreibt man und wird gelehrt zu schreiben:

Schokolade	— nicht aber	Chocolade
	oder gar	Chokolade.
Kakao	— nicht aber	Cacao
	oder gar	Cakao,
Kuvertüre	— nicht aber	Couvertüre
	oder gar	Cuwertüre
	oder	Couwertüre,
Konfitüre	— nicht aber	Confitüre.

Richtig ist, zu schreiben: Biskuit, Kakes, Karamel, Zitronat, Sukkade, Mokka, Tee, Marzipan, Gelee, Dragee, Kokosnuss, Konfiserie, Konditor, kondensiert.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden b. **J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Zwei neue

Schokoladen-Kühlapparate

System Rockstroh, gibt zu billigen Preisen ab

Maschinenfabrik Rockstroh & Schneider Nachf. A.-Ges. Dresden-Heidenau.



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert

Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.

Höchste Leistungsfähigkeit.



Gesucht fürs Ausland **tüchtiger Fachmann,**

Werkführer der gesamten Drageearbeiten. Derselbe muss für eine trockene haltbare Ware mit Hochglanz garantieren. Ausserdem muss derselbe als **Laborant** durchaus tüchtig sein und selbständig in allen vorkommenden Arbeiten vom ff. Dessert bis zum Massenartikel die Leitung übernehmen können. Der Antritt der Stellung **braucht nicht sofort zu geschehen; ein gutes Einkommen wird garantiert.**

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Moskau.

Eine Moskauer Importfirma wünscht den

Alleinverkauf für feste Rechnung resp.
Vertretung für leistungsfähige Fabrikanten von

Neuheiten in Emballagen, Verpackungen, Fantasie - Luxuspapiere, Spielsachen, Füllattrappen, Surprisen usw.

für die Schokoladen- und Konfitüren-Branche zu übernehmen. Feinste Referenzen. Gefl. Offerten sub **B. L. 606** an den **Verlag des Gordian** erbeten.



Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. Mannheim - Waldhof.

Ernster energischer Fachmann

der Nahrungsmittel-, Kakao- u. Schokoladen - Industrie, kaufmännischer und technischer Leiter bekannter Werke, beste Referenzen in Händen, wünscht sich zu verändern.

Praktische Erfahrungen auf jedem kommerziellen und technischen Gebiet. —

Erzeugung, Organisation, Reklame, Einkauf, Verkauf, Repräsentation.

Hochschulbildung, Christ, verheiratet.

Gefl. Anerbieten befördert sub **H. V. 2619 Rudolf Mosse, Hamburg.**

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google

L. H. Klöpper BREMEN

Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse in bekannter, vollkommener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:
Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation
in nur solider, tadelloser Ausführung.
Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:
Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.
Muster zu Diensten.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie
Holz- und Papp-Kartons roh und garniert
liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst
R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**
Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

Digitized by Google

Ernst Reuschel & Co., Leipzig

Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.

Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.

Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.

Muster und Preislisten zu Diensten.

Ext. französische überzuckerte Naturblüten.



♦ Gute Verkaufsartikel ♦

für **Schokolade-u. Zuckerwarenhandlungen** sind unsere

Attrappen u. Bonbonnieren

Korbbonbonnieren mit **Blumen** verziert, feinstes Geschenk.

Weihnachtsmänner und **Engel** als **Schaufensterstücke.**

Sortimentskisten von Attrappen und Bonbonnieren von 40 Mark an bis 150 Mark gegen Nachnahme oder Vorhereinsendung. Für Grossisten und Exporteure billigste Bezugsquelle.

Rückert & Cie., Steinach S.-M.

Spielwarenfabrik.



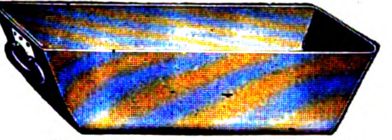
Probe-Nr. kostenlos!



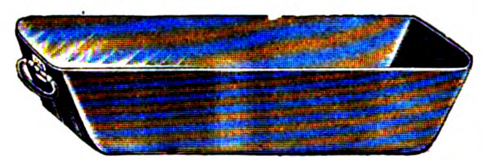
Probe-Nr. kostenlos!

Digitized by Google

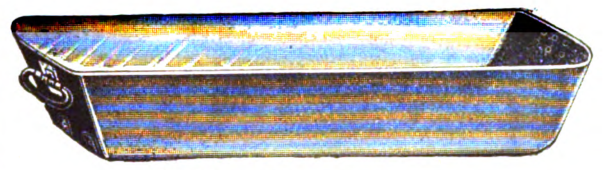
Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



Nr. 0 L. 400×250×100 mm



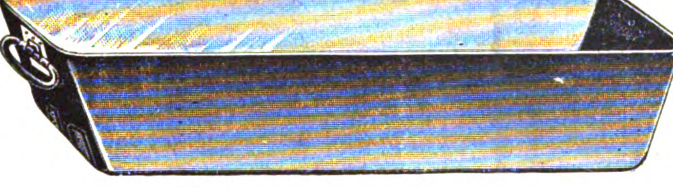
Nr. 1 L. 500×320×110 mm



Nr. 2 L. 550×340×110 mm



Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »

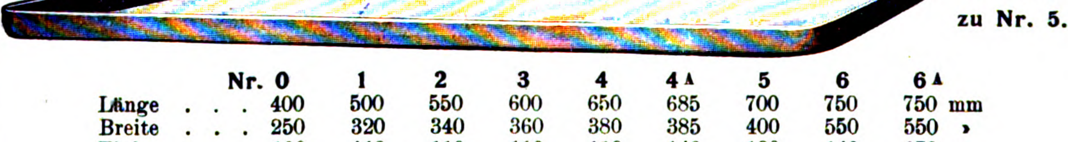


Nr. 3 L. 600×360×110 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6[A] werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.



Walzenkasten. **Nr. 5 L.** 700×400×180 mm



Deckel zu Nr. 5.

	Nr. 0	1	2	3	4	4 A	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt . . .	10	16½	18	20	22	32	42	48	60	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Einzelne Musterstücke können wir abgeben.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Lesum bei Bremen.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

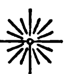
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann  Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street



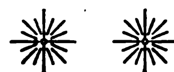
Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: London E, 5 Aldgate.

Grösste und älteste Fabrik für

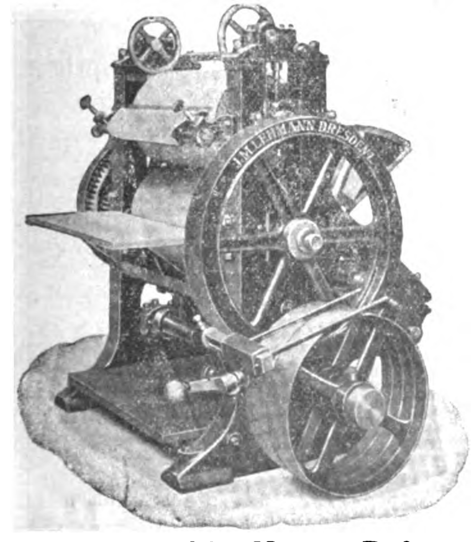
Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und



Zuckerwaren-Industrie.





Walzenmaschine Nr. 212 „Reform"
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!"

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.
Exécution excellente et parfaite.

 **Ueberziehmaschine.** 

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.
Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.
Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.
Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

[A]bdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 251:

Bericht über eine Reise nach S. Thomé.

Der Leiter des botanischen Gartens in Victoria, Herr Dr. Strunk, hat kürzlich einen Abstecher von Kamerun nach San Thomé gemacht und darüber eingehend im „Tropenpflanzer“ berichtet. Da S. Thomé ein Hauptkakaoland ist, geben wir im „Gordian“ den Bericht wieder, der für alle Kakaoleute sicherlich lesenswert ist.

Herr Dr. Strunk berichter:

Die Kakaokultur ist auf S. Thomé in den letzten 15 Jahren so gleichmässig schnell vorangeschritten und hatte so überraschende und andauernde Erfolge, wie sie in der gleichen Zeit in einem ähnlich kleinen Lande nicht wieder erreicht worden sind. Für jeden, der sich mit Kakaobau zu beschäftigen hat, muss es deshalb von grossem Interesse sein, die örtlichen Verhältnisse auf der Insel kennen zu lernen.

Da S. Thomé von Victoria aus mit fahrplanmässigen Dampfern nicht zu erreichen ist, erbat ich mir gelegentlich einer Fahrt des Regierungsdampfers »Nachtigal« nach Loanda ins Schwimmdock vom Kaiserlichen Gouvernement die Erlaubnis, bis S. Thomé mitfahren zu dürfen, um nach Beendigung der Dockarbeiten mit demselben Dampfer wieder nach Victoria zurückzukehren. Herr van de Loo von der Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft »Victoria« erhielt die Erlaubnis, mitzufahren.

Die Abreise ging am 9. Mai abends vor sich. Am 10. legte der Dampfer morgens in Kribi an, um einige Passagiere auszubooten und ging dann in gerader Richtung nach S. Thomé. Am 11.

Digitized by Google

morgens passierten wir die Insel Principe auf der Ostseite. Bald nachher bekamen wir S. Thomé in Sicht. Jedoch verging der Tag noch bis gegen 4 Uhr nachmittags, bevor wir in den Hafen der Hauptstadt gleichen Namens einliefen. Die Insel bietet den Ankommenden ein vorteilhaftes Bild. In Mengen sieht man die weissen Wohnungs- und Wirtschaftsgebäude der Pflanzungen über das leicht ansteigende Gebirge verteilt. Man erhält sofort eine Vorstellung von der Ausdehnung der Plantagenunternehmungen und von der Intensität, mit welcher dieselben betrieben werden, wenn man sich überlegt, wie wenig umfangreich die Terrains nur sein können, welche zwischen den einzelnen Wirtschaftshöfen liegen.

Das Panorama der Hafenstadt mit den dahinter liegenden Bergen macht einen freundlichen Eindruck. Eine Flottille von etwa 30 Segelleichtern, die Eigentum von Plantagen und Kaufleuten sind, ist für den Lastentransport von und nach den Dampfern bestimmt. Zwei breite eiserne Landungsbrücken mit zwei bezw. einem Dampfkran erleichtern das Ein- und Ausbooten der Frachtstücke. Die zu bewältigende Ausfuhr wurde 1900 auf den Wert von 3525 Contos de réis = etwa 14 000 000 Mk., die Einfuhr auf 2037 Contos de réis = etwa 7 500 000 Mk. berechnet. Beide Werte dürften jetzt aber schon erheblich höher anzunehmen sein, da im Jahre 1903 allein für rund 17 000 000 Mk. Kakao exportiert worden ist, während die Kakaoausfuhr von 1900 nur mit 11 000 000 Mk. bewertet wurde.

Trotzdem wir um 4 Uhr bereits Anker geworfen hatten, konnten wir doch erst nach Dunkelwerden ans Land gehen. Auf den Rat des Zollbeamten quartierten wir uns zunächst im Grand Hôtel Central ein. Dasselbe entsprach im Aeusseren zwar nicht seinem Namen, jedoch erhielten wir daselbst dank der umsichtigen Leitung der Besitzerin eine angenehme Verpflegung.

Der nächste Tag war für die Besichtigung der Stadt bestimmt. Der spanische Konsul, Herr Pressler, hatte die Freundlichkeit, uns zu einer Rundfahrt einzuladen. Ihm, sowie seinem Buchhalter Herrn Busse, dem einzigen Deutschen, welchen wir in S. Thomé angetroffen haben, sind wir für die zahlreichen Unterstützungen, die uns während unseres ganzen Aufenthaltes zuteil wurden, zu besonderem Danke verpflichtet.

Die Rundfahrt führte uns zunächst hinaus zu dem Hospital, einem grossen dreiteiligen Gebäude, welches inmitten eines schönen Parks gelegen war. Auf dem Wege dahin sahen wir Maniokfelder und Gemüsegärten. Mehrfach fiel eine kleine Tomatenart auf, die fast ohne jede Pflege sehr viele, wenn auch winzig kleine Früchte brachte. Obstbäume waren selten. Ueberhaupt schien die Ebene um die Stadt nicht mehr fruchtbar zu sein. Bemerkenswert waren die in der Ebene vorkommenden Oelpalmen durch ihr helles Laub und die dünnen Blattstiele. Die Kerne waren auffallend gross und erreichten ein Gewicht von 3—4 Gramm.

Im weiteren Verlauf der Rundfahrt sahen wir den Gouvernementspalast, ein gross angelegtes Gebäude im Barokstil, die Kathedrale, die allerdings unvollendet und unbenutzt geblieben ist, etwa zehn weitere Kirchen, die aber bis auf zwei ebenfalls unbenutzt und dem Verfall überlassen sind. Ein Privatkrankenhaus haben sich eine Reihe von Interessenten östlich der Stadt am Meeresufer bauen lassen. Von allen Sehenswürdigkeiten war aber das Schlachthaus die bemerkenswerteste. Dasselbe entsprach allen Anforderungen moderner Hygiene. Die Fleischbeschau wurde von einem Arzte der Stadt vorgenommen. Täglich wurden mehrere Ochsen, Schafe, Ziegen und Schweine geschlachtet. Die Ochsen stammten fast sämtlich aus Mossamedes.

Das Klima der Stadt ist schlecht. Die Ebene, welche sich zwischen dem Gebirge und der Küste hinstreckt, ist vielfach sumpfig, so dass besonders am Anfang der Trockenzeit recht starke Ausdünstungen eintreten. Moskitos gibt es in Mengen. Obgleich die Strassen der Stadt gut angelegt sind und ein leidliches Pflaster haben, welches hinreichend rein gehalten wird, ist die Luft in demselben doch wenig angenehm.

Am 13. morgens empfing uns der Herr Gouverneur. Durch die Empfehlungen, die wir von demselben erhielten, war uns die Aufnahme auf den verschiedenen Pflanzungen in Aussicht gestellt. Leider trat nun aber für den weiteren Verlauf der Reise ein Hindernis ein, indem ich am Fieber erkrankte.

Am 15. gestattete der Arzt den Aufbruch in die Pflanzungen. Wir hatten zunächst in Aussicht genommen, die Pflanzung Boa Entrada zu besichtigen, welche den Ruf geniesst, von allen die am besten und vollkommensten installierte zu sein. Den Weg dorthin legten wir auf Maultieren, die uns von der Pflanzung entgegengeschickt waren, in etwa drei Stunden zurück. Unterwegs hatten wir häufig Gelegenheit, Kakaofarmen von Negern zu sehen, die durchweg einen nicht günstigen Eindruck machten, wenigstens mit denjenigen der Victorianer keinen Vergleich aushielten. Die Bäume waren, ohne auf Reihen oder gleichmässige Verteilung zu achten, durcheinander gepflanzt und standen stellenweise so dicht, dass die Stämme wie Bohnenstangen emporgeschossen waren. Besser sah es auf einer kleinen Pflanzung aus, welche wir passierten und deren Leiter, einen Mulatten, wir Tags zuvor in der Stadt kennen gelernt hatten. Hier sahen wir zunächst die beiden Trockenvorrichtungen für Kakao, welche wir auf den meisten grossen Pflanzungen wieder antreffen sollten. Eine derselben besteht aus grossen zementierten Tennen, auf welchen die Kakaobohnen während der trockneren Jahreszeit ausgebreitet werden. Die andere Trockeneinrichtung ist ein Haus, aus welchem grosse hölzerne Hürden, welche auf Schienen laufen, herausgezogen werden können. Die Hürden werden bei unbeständigem Wetter mit dem zu trocknenden Kakao belegt, um im Falle eines Regens rasch unter das Dach geschoben werden zu können. Die Schienen sind so angebracht, dass je vier Hürden unter dem Dach übereinanderstehen. Eine der letzteren ähnliche Einrichtung hat man seit einigen Jahren auch in Kamerun getroffen, jedoch mit dem Unterschiede, dass diese Häuser heizbar sind.

Gegen Mittag langten wir in Boa Entrada an, wo wir von dem Direktor der Pflanzung, Herrn Silvester, in liebenswürdigster Weise aufgenommen wurden. Leider bewährte sich die Ansicht des Arztes, dass mein Fieber überstanden sei, nicht, denn ich bekam einen Rückfall und musste gleich nach der Ankunft das Bett aufsuchen. Obgleich das Fieber nicht hoch war, musste ich mir doch Zeit zur Ruhe nehmen, wenn der Zweck meiner Reise nicht ganz vereitelt werden sollte. Die nächsten drei Tage war ich Patient. Dank der guten Pflege meiner freundlichen Gastgeber fühlte ich mich am 19. soweit gekräftigt, dass ich wieder herumgehen konnte. Herr van de Loo war bereits nach den benachbarten Pflanzungen abgereist. Wir unterhielten aber brieflich Verbindung miteinander, um nach meiner Genesung wieder zusammenzutreffen.

Digitized by Google

Am 19. nachmittags zeigte mir der erste Angestellte der Pflanzung, Herr Rodriguez, den Pflanzungshof und seine Einrichtungen. Ich war erstaunt über das Vollkommene der ganzen Anlage, und meine Erwartungen waren weit übertroffen. Einen besonders guten Eindruck machte die Arbeiterversorgung. In acht langgestreckten Kasernen waren die Arbeiter untergebracht. Jede Familie hatte eine Wohnung von 4 m Länge und 3 m Breite, die sich die Leute durch eine Wand aus Zeug meistens in zwei Teile teilten. Die Häuser waren aus Ziegelsteinen gebaut und standen auf einem Sockel von etwa 1 m Höhe.

Die Arbeiter, Männer und Frauen, werden den Pflanzungen von der Regierung auf fünf Jahre geliefert gegen einen Preis von 160 Milreis = etwa 570 Mark pro Kopf. Der Betrag ist vorher zu bezahlen und wird im Falle des Todes oder der Arbeitsunfähigkeit der Arbeiter nicht zurückerstattet. Eine weitere Löhnung haben die Pflanzungen ausserdem noch an die Leute zu entrichten. Dieselbe wurde mir mit etwa 700 Réis im ersten und zweiten Jahre und mit etwa 1$400Réis im dritten bis fünften Jahre angegeben. Ferner erhalten die Arbeiter zweimal im Jahre Kleider. — Auf den ersten Blick mögen die Arbeiterverhältnisse teuerer erscheinen als in Kamerun. Sie sind es aber in Wirklichkeit nicht, da die Arbeiter in ihrer langen Kontraktszeit wertvolle Erfahrungen und Fertigkeiten erwerben, auf Grund deren sie mehr leisten als ein an Arbeit nicht gewöhnter Urwaldneger, der sich nur auf sechs Monate verpflichtet.

Die Verpflegung ist recht gut. Jeder Arbeiter erhält für die Woche 3 Pfund Reis, 3 Pfund Fleisch oder Fisch, 2 Pfund Bohnen und 2 Pfund Mehl. Das Essen wird für alle gemeinsam hergerichtet. An einem Tage der Woche stellt die Küche ihren Bedarf an Palmöl her, um Reis und Fisch damit zu fetten. Die Zusammenstellung der Nahrungsmittel ist vom hygienischen Standpunkt so gut gewählt wie nur möglich. Gerade die Oelküche ist sehr nachahmenswert. Dieselbe würde auch in Kamerun für jede Pflanzung und für jede Station, welche Arbeiter zu halten hat, eine nutzbringende Einrichtung sein. Man sollte es nicht den Leuten überlassen, das Oel in ihrer freien Zeit herzustellen. In der Versorgung der Arbeiter mit Eiweissstoffen ist man ja auch in Kamerun einen Schritt vorwärts gekommen, seitdem man das übliche Reisquantum zur Hälfte durch Mehlbananen ersetzt.

Die Regierung unterstützt die von ihr gelieferten Arbeiter durch einen besonderen Beamten (curador), welcher alle Interessen derselben und diejenigen der Pflanzungen gegenüber den Arbeitern zu vertreten hat. Bemerkenswert sind die sanitären Einrichtungen. Ob in dieser Hinsicht von der Regierung ein Druck ausgeübt wird, habe ich nicht erfahren. Jede Pflanzung hat ein gut eingerichtetes und geräumiges Hospital, in dem ein Europäer den Sanitätsdienst versieht. Mit den Aerzten in der Stadt bestehen Kontrakte, nach welchen dieselben die Pflanzungen dreimal monatlich zu besuchen haben, um Weisse und Farbige zu behandeln.

Im weiteren Verlauf des Rundganges kam ich in die grosse und geräumige Küche, in welcher für das ganze farbige Personal gekocht wurde. Da waren grosse eingemauerte Kessel zum Kochen von Reis und Bohnen und mächtige Pfannen aus Messing zur Herstellung von Palmöl in Betrieb. Das Essen war sauber und gut hergerichtet. Ich gewann die Ueberzeugung, dass in Deutschland auf grossen Gütern die Verpflegung der Arbeiter nicht besser sein kann.

Dass man auf einer modern angelegten Pflanzung war, zeigte die Elektrizitätseinrichtung. Man hatte einen Bach über den Hof geleitet, der zunächst den Arbeitern in einem Bassin Waschgelegenheit bot und dann als Kraftquelle für eine Dynamomaschine benutzt wurde. Die erzeugte Elektrizität diente am Tage zum Betriebe des Sägewerks und anderer Maschinen, je nach Bedarf. Abends wurde dieselbe zu Beleuchtungszwecken benutzt.

Am meisten interessierten mich die Trockenvorrichtungen für Kakao, die wir nunmehr auf unserem Rundgange erreichten. Dieselben waren im wesentlichen ebenso eingerichtet wie auf der oben beschriebenen kleinen Pflanzung. Das Trockenhaus hatte 500 qm Baufläche und nahm in vier übereinanderliegenden Schienengängen 180 Trockenwagen von 4 mal 2½ m Grösse auf. Geheizt wurde nicht. Die Witterungsverhältnisse machten das überhaupt nicht notwendig. Man sagte mir, dass vielleicht während 14 Tagen der höchsten Regenzeit die Trocknung einige Schwierigkeiten bereite. In der übrigen Zeit gelänge dieselbe in der Sonne vollkommen. — Man begnügte sich damit, in der schlimmsten Regenzeit einen etwas weniger wertvollen Kakao herzustellen und dafür die teuere Heizungsanlage zu sparen.

Wenn Regen überhaupt nicht zu befürchten war, trocknete man den Kakao auf grossen Tennen aus Stein und Zement, sog. Terreiros. Die Pflanzung hatte mehrere Tausend Quadratmeter solcher Terreiros. Auf denselben waren wenige arbeitsfähige Frauen und Kinder den ganzen Tag damit beschäftigt, den Kakao umzudrehen und, wenn doch einmal ein Regen unerwartet eintreten sollte, das Trockengut schnell auf Haufen zu schaufeln und mit Oeltüchern zu bedecken. Der Trockenprozess dauerte 3 bis 4 Tage bei guter Besonnung. Neben der Trockenvorrichtung sah ich die nach den Angaben von Dr. Schulte im Hofe erbaute Fermentationskammer. Dieselbe war während meines Aufenthalts auf der Pflanzung leider nicht in Betrieb.

Man fermentierte im allgemeinen 5 bis 6 Tage, und zwar in sehr praktischer Weise gleich in den Karren, in welchen die aus den Fruchtschalen herausgenommenen Bohnen aus den verschiedenen Teilen der Pflanzung zusammengeholt wurden. Die Karren liefen auf Schienen und waren so eingerichtet, dass die vier Wände auseinander geklappt werden konnten.

Täglich wurde der Kakao durch Oeffnen der Seitenwände auf einen zementierten Boden entleert und nachher in einen anderen Kasten geschaufelt. Dadurch wurde eine vollständige Mischung und die so äusserst wichtige Lüftung der Gärungsmasse in hinreichender Weise erzielt. Die Karren konnten infolge ihrer praktischen Einrichtung leicht gereinigt werden. Ferner boten dieselben den Vorteil, dass man das ganze Gärungsgut in die Sonne fahren konnte und auf diese Weise durch Begünstigung der Erwärmung den Fermentationsprozess wesentlich beschleunigte. Die Karren waren etwa 1,5 m lang und 1 m breit und hoch.

Den Schluss des Rundganges bildete der Besuch des Viehstalles. Dort fielen mir zunächst fünf portugiesische Kühe auf, die mir während des Fiebers so reichlich frische Milch gespendet hatten. Ferner war eine stattliche Anzahl von Maultieren, die ebenfalls aus Portugal stammten, sehenswert. Zu erwähnen ist auch noch die vor-

Digitized by Google

zügliche Geflügel- und Ziegenzucht, die ich hier wie auch später auf fast allen Pflanzungen bewundern konnte. Aus derselben ergänzte sich der Küchenvorrat so reichlich, dass Fleischkonserven ganz entbehrlich waren und von den Europäern nur mit einem Gefühl des Schauderns erwähnt wurden.

Am nächsten Tage, den 20. Mai, besuchte ich morgens den ältesten Teil der Kakaopflanzung, welcher vom Pflanzungshofe aus nach dem Gebirge zu liegt. Derselbe ist durchweg nach der alten portugiesischen Methode angelegt, indem man 2 bis 3, auch wohl 4 Bäume in einem Pflanzloch vereinigte. Das Aussehen der Bestände war vorzüglich. Von Krankheiten war nichts zu erkennen. Leider bot die Jahreszeit mir kein Bild von der Ertragsfähigkeit, da die Ernte anfangs der Trockenzeit fast ihr Ende erreicht hatte. Schattenbäume waren nicht gepflanzt worden. Man hatte nur Urwaldbäume stehen gelassen. Es ist bekannt, dass die Insel ebenso wie unser Kamerungebirge vulkanischen Ursprunges ist. Deshalb fiel mir besonders die äussere Verschiedenheit des Bodens gegenüber dem Victoriaboden auf. Während letzterer für Wasser äusserst durchlässig ist, hält der Boden S. Thomés die Feuchtigkeit sehr gut infolge seines mehr lehmigen Charakters. Die Wasserläufe sind zahlreich und oft verzweigt; sie sollen auch in der Trockenzeit Wasser führen. Infolgedessen ist der Boden vor zu starkem Austrocknen geschützt.

Nachmittags führte mich Herr Silvester zu den sehenswertesten Teilen der Pflanzung. Ueberallhin gelangten wir auf einer Eisenbahn, deren Wagen durch Maultiere gezogen wurden. Die Pflanzung hat fast nur Kakao angebaut. Erst in allerneuester Zeit versuchte man auch Castilloa, Hevea und Manihot zwischen den Kakao zu pflanzen. Während die ersten beiden Kautschukpflanzen vielversprechend aussahen, hatte man die Manihot bereits wieder aufgegeben, weil einige ältere Bäume die Aussichtslosigkeit der Kultur ebenso wie in Kamerun und Yoruba erwiesen hatten. Einen Teil der baumlosen Ebene längs der Meeresküste hatte man versuchsweise mit Sisalagaven bepflanzt. Ueber den zu erwartenden Erfolg war ein Urteil noch nicht möglich.

In einem etwa dreijährigen grossen Kakaobestande war man von der alten Methode des Pflanzens abgewichen, indem man die Bäume einzeln zu 4×4 m Abstand gepflanzt hatte. Man glaubt von einem Baume ebensoviel Ernte zu erhalten wie früher von den in ein Pflanzloch gesetzten 2 bis 4 Bäumen. Ob das richtig ist, kann nur durch Ermittelung der Erntemengen entschieden werden.

Da die Verwaltung in ihrem Geschäftszimmer eine genaue Uebersicht über den Pflanzungsbetrieb mit seinen Ausgaben und Einnahmen zu jedermanns Einsicht ausgehängt hat, glaube ich daraus folgende Zahlen anführen zu dürfen. Es waren bepflanzt mit Kakao 937 ha. Diese haben im Jahre 1903 782444 Kilo exportfähigen Kakao geliefert. Auf den ha macht das etwa 16½ Zentner. Unter der Berücksichtigung, dass etwa 100 ha noch gar nicht ertragsfähig waren, darf man den Ertrag eines Hektars der alten Bestände auf etwa 20 Zentner annehmen. Das ist gewiss eine sehr schöne Ernte, und man hätte meines Erachtens eigentlich keinen Grund, von einer bewährten Pflanzweise abzugehen.

Von Herrn Silvester erhielt ich gelegentlich des gemeinsamen Ausfluges eingehenden Bescheid über die Gesichtspunkte, welche für das Beschneiden der Kakaobäume massgebend sind. Man pflanzt fast ausschliesslich den kleinfruchtigen und dünnschaligen Amelonado, weil man die Erfahrung gemacht haben will, dass derselbe am meisten Ertrag gibt. Von der Erzielung schöner Baumkronen sieht man ab. Dagegen sucht man viel Stammholz zu erzielen, indem man die Bäume mittelst eines Wassertriebes hochzieht. Man gönnt dem Baume in den ersten Jahren eine ruhige Entwickelung und fängt erst an zu beschneiden, wenn unter der ersten Verzweigung ein Wassertrieb entstanden ist; bei der Varietät Amelonade bleibt dieser Wassertrieb fast niemals aus. Erst dann schneidet man einen Teil der Zweige heraus, um die Entwickelung des jungen Triebes zu begünstigen. In den nächsten Jahren beseitigt man nach und nach die erste Verzweigung vollständig, nachdem der Wassertrieb bereits zum fruchttragenden Stamm erstarkt ist. Man trägt also dem üppigen Wachstum und dem schwachen Holz der am meisten kultivierten Kakaovarietät Rechnung, indem man nicht durch Baumkronen, sondern durch lange Stämme das fruchttragende Holz zu erzielen sucht. Bezüglich der Verwendung der Wassertriebe befindet man sich allerdings im Widerspruch mit den meisten Ansichten, welche in den letzten Jahren in der Literatur bekannt geworden sind. (Fortsetzung folgt.)

Handelskammerberichte.

V.

Die **Mainzer** Handelskammer hat über den Gang der Geschäfte im Jahre 1904 folgendes zu sagen:

1. Handel mit Zucker, Kakao, Tee, Gewürzen und Südfrüchten.

Eine sehr schlechte Wandlung hat Zucker durch gemacht. Zu Beginn sah man stetige Preise, welche im Laufe des Frühjahres und Sommers sehr einbüssten und einen kaum dagewesenen tiefen Stand erreichten. Im September aber schon machten sich Anzeichen einer Wendung bemerkbar, welche indessen erst in der zweiten Hälfte Oktober sich verwirklichte, dann aber mit solcher Schnelligkeit und Heftigkeit eintrat, dass Zucker binnen 10 Tagen ca. 6 Mk. per Doppelzentner im Werte stieg. Die Preise erhöhten sich von Woche zu Woche und hatten bei Jahresschluss einen um ca. 40 Prozent höheren Stand als zur gleichen Zeit im Vorjahre. Das Geschäft war daher in dem letzten Vierteljahre für die Händler sehr lohnend, besonders da allgemein die höheren Preise sofort in Wirksamkeit traten.

Tee und Kakao hielten sich bei normalen Preisen auf der seitherigen Höhe. Dagegen erlitten Gewürze gegen das zweite Drittel eine Abschwächung; bei Nelken kann man schon mehr von einem Preissturz reden; es wurden dafür 140 Mk. notiert im Januar und 88 Mk. im Dezember.

In Südfrüchten war das Geschäft wenig befriedigend. Die im Vorjahre gegründete Obst Import Gesellschaft verdarb mit ihren Auktionen in Köln dem soliden Handel sehr das Geschäft, allerdings mit einem für sie negativen Erfolge. Die Preise und Qualitäten in Orangen und Zitronen sind aber nun einmal verdorben, und es hält schwer, das Geschäft zu lohnenden Preisen auf der früheren Höhe zu halten. Getrocknetes Obst wird von Jahr zu Jahr mehr gebraucht und hat sich darin schon ein recht bedeutender Handel entwickelt. In diesem Jahre waren fast allgemein die Preise sehr niedrig und es entwickelte sich daher im Herbste schon ein recht lebhaftes Geschäft. Es wäre nur zu wünschen, dass beim kaufenden Publikum noch mehr die Ueberzeugung sich Bahn bräche, dass nicht allein die Preise, sondern auch die

Digitized by Google

Qualitäten zu beachten sind; denn der deutsche Importeur ist bei dem kalifornischen Exporteur speziell dafür bekannt, dass er nur billig kaufen will ohne Rücksicht auf die Qualität der Ware, und wird oft demgemäss bedient; der deutsche Händler kann aber oft nicht mehr anlegen, weil das Publikum bessere Preise für bessere Qualitäten meist nicht bezahlen will, selbst wenn es dazu in der Lage wäre.

2. Kakao- und Schokoladefabrikation.

Kakaofabrikate. Der Umsatz in Schokoladen konnte durch vermehrtes Angebot und weitere Ausdehnung des Absatzgebietes wesentlich erhöht werden, was sich auch auf feine Packungen bezieht, worin die deutsche Industrie besonders gegen die Schweiz mit Erfolg konkurriert. Der Verband deutscher Schokolade-Fabrikanten ist ununterbrochen tätig, unreelle Fabrikate zu bekämpfen. Es ist ihm hierzu die weitgehendste Unterstützung der Behörden zu wünschen. Sehr zu bedauern ist, dass trotz aller Bemühungen, die 30 Jahre zurückreichen, es noch nicht gelingen konnte, die Reichsregierung zur Feststellung des Begriffs Schokolade zu veranlassen. Wir hoffen, dass das in Arbeit befindliche Nahrungsmittelbuch die dringend nötige Abhülfe bringen wird.

Kakaopulver. Die holländischen Fabriken werden vom deutschen Markte mehr und mehr verdrängt, da das konsumierende Publikum zur Ansicht gelangt ist, dass deutscher Kakao mindestens ebenso gut, aber billiger ist. Die Preise von Roh-Kakao hielten sich auf gleicher Höhe. In afrikanischem Kakao, von unserer Kolonie Kamerun, ist das Angebot ein stärkeres. Es ist auch sehr zu bemerken, dass die Qualität sich gegen das Vorjahr sehr verbessert hat.

Die Löhne älterer Arbeiter und weiblicher Arbeiter wurden zum Teil erhöht.

3. Obst-, Gemüse- und Konservenindustrie.

Der vergangene Sommer brachte der Konservenindustrie reichliche Zufuhr an frischem Obst. Die grosse Hitze jedoch bewirkte ein sehr schnelles Reifen, sodass sich grosse Mengen in eine verhältnismässig kurze Erntezeit zusammendrängten. Hierdurch erklärt es sich, dass trotz der grossen Ernte jetzt schon an Kirschen und Aprikosen Mangel herrscht. Besonders geschälte Aprikosen, an denen mehr Arbeit ist, haben die meisten Fabriken in der arbeitsreichen Einmachzeit nicht im Verhältnis zu den angebotenen Mengen Rohware herstellen können.

Soweit es angeht, werden alle zur Fabrikation nötigen Früchte im Inland gekauft. Die deutsche Obstzucht ist jedoch noch lange nicht auf der Höhe; man versteht sich zu schlecht darauf, gerade die Sorten auskömmlich zu pflanzen, welche für die grösste Abnehmerin, d. i. die Konservenindustrie, in Betracht kommen. Der deutlichste Beweis dafür ist, dass die zur Konservierung geeigneten Früchte sich sehr gut im Preis hielten, während andere Obstsorten kaum an den Mann zu bringen waren. Man sollte sich auf landwirtschaftlicher Seite mehr bemühen, den Anforderungen der Konservenindustrie gerecht zu werden, als nur das Heil in Schutzzöllen auf ausländisches Obst zu erblicken und dabei zu verabsäumen, die eigne Kultur zu verbessern.

Von anderer Seite wird berichtet:

Die Obsternte fiel im allgemeinen reichlich aus, mit Ausnahme von Himbeeren, welche, infolge der grossen Trockenheit, fast ganz ausblieben. Die Preise waren billig. Unsere Offerten haben wir dementsprechend gehalten und dadurch einen bedeutend vergrösserten Umsatz erzielt. Die Nachfrage war für Sorten, die hauptsächlich in unserer Gegend in schöner Qualität vorkommen, derart, dass der Bedarf darin nicht gedeckt werden konnte. — Es ist sehr erfreulich, dass in Erwägung gezogen ist, für Bezüge von weiterher besonders eingerichtete Wagen einzustellen. Den Versendern wäre anzuraten, ihre Verpackungen darnach einzurichten, damit der Platz im Wagen genügend ausgenutzt werden kann. — Auch in der Konservenbranche konnten Lohnaufbesserungen stattfinden.

Die Grossherzogliche Handelskammer hat sich das grosse Verdienst erworben, den Darmstädter Vergiftungsfall durch eine Anfrage beim Grossherzoglich hessischen Ministerium dahin aufzuklären, dass die damals verwendeten Blechdosen an dem Unglück keine Schuld trugen. Hierdurch ist die eingetretene grosse Furcht vor Dosen-Konserven zweifellos geschwunden. Die Nachfrage aus Amerika hat eine Steigerung erfahren, während der Export nach Russland durch die enormen Zollgebühren, welche dieses Land erhebt, fast ganz abgeschnitten ist. In Russland ist ein enormer Bedarf in Konserven, wenn dieselben zu angemessenen Preisen geliefert werden können. Dringend zu empfehlen ist es deshalb, gelegentlich des neuen Zollvertrags dafür einzutreten, dass dieses Land der deutschen Konservenindustrie zugängig gemacht wird.

Eine Oppenheimer Firma berichtet:

Die allgemeine Geschäftslage war im verflossenen Jahre gut. Durch die minimalen Ernten der vorhergegangenen zwei Jahre waren die Lager bei den Konservenhändlern ziemlich geräumt und wurden somit die Abschlüsse im Frühjahre flott bewerkstelligt.

Infolge der stärkeren Nachfrage und günstigen Obsternte hat sich die Fabrikation gegen die vorjährige wohl um das doppelte erhöht. Die Aussicht auf eine gute Ernte bewirkt andererseits eine rückgängige Preisbewegung für die Fabrikate. Dieser Umstand und die geringe Haltbarkeit des Obstes reduzierten den erwarteten Nutzen ganz bedeutend.

Die Arbeitslöhne haben sich gegen die Vorjahre etwas erhöht, bei der berichtenden Firma um ca. 25 Prozent; eine weitere Vermehrung des Arbeitspersonals war wegen Mangel an weiblichen Arbeitskräften nicht möglich; ausserdem machen sich die gesetzlichen Bestimmungen für jugendliche Arbeiter mehr und mehr belästigend fühlbar. In zwei Fällen sind Kontraktbrüche vorgekommen.

Die Bestimmungen, welche der Fürsorge für jugendliche Arbeiter und Arbeiterinnen gelten, beziehen sich hauptsächlich auf Arbeiter in den Fabriken. Es ist aber auch nicht erlaubt, in den Ferien Schulkinder von 12—14 Jahren für ganz leichte Arbeiten wie Kirschen-Entstielen oder Entsteinen in getrennten Räumen und unzusammenhängender Zeit, selbst nicht für einen halben Tag, zu beschäftigen, obschon die betr. Eltern sehr um diese Beschäftigung nachsuchen. Die gleichen Kinder dürfen aber zu weit schwereren Arbeiten für die Landwirtschaft, z. B. bei der Kartoffelernte, Rübenernte und Weinlese herangezogen werden.

Auf dem Gebiete des Eisenbahn-Verkehrs besteht der bereits früher geäusserte Wunsch, dass für den Versand von Obst in Waggons auf den Strecken Metz-Mainz-Oppenheim-Worms sowie Holland (Beverwyk, Breda usw.) nach Mainz-Oppenheim-Worms geeignete Waggons eingestellt werden, wie solche auch die Pfälzische Bahn benutzt. Was den Export von Früchte-Konserven nach den Vereinigten Staaten von Amerika betrifft, so ist es vorgekommen, dass die Einfuhr einer Sendung auf Schwierigkeiten stiess, obwohl der Konsulatsfaktura eine Deklaration über die Behandlung und Bestandteile der Früchte, über Färben derselben (wie in Deutschland zulässig) usw. beigegeben war; nachträglich wurde die fragliche Sendung wohl durchgelassen, es wäre aber gut, gegen weitere Massnahmen zeitig vorstellig zu werden, um nicht den ganzen Handel in unseren Artikeln mit Amerika lahm zu legen,

Bezüglich der Eisenbahn-Frachttarife dürfte es sich empfehlen, dahin zu wirken, dass die Sendungsgewichte wohl, wie seither, auf Zehnerstellen abge-

Digitized by Google

rundet werden, jedoch in der Weise, dass die Gewichte unter 5 Kilo in Wegfall kommen und über 5 Kilo nach oben abgerundet werden.

Ebenso dürfte auch im Post-Tarif eine Aenderung angezeigt erscheinen, um das Porto für Postanweisungen bis zu 20 Mk., eventuell auch nur bis zu 10 Mk. auf 10 Pfg. zu ermässigen; durch die voraussichtlich viel stärkere Benützung dieses Verkehrsmittels infolge der Erleichterung dürfte der kleine Ausfall sicher wieder gedeckt werden.

* * *

Mit dem Mainzer Bericht schliesst die Reihe der deutschen Jahresübersichten von 1904 ab. Wir bringen ausserdem noch die Aeusserungen der uns benachbarten österreichischen Handelskammern in Wien und Brünn und der Zürcher Handelskammer.

Aus **Wien** erhalten wir von der Handels- und Gewerbekammer für Nieder-Oesterreich folgende Ausführungen über das Geschäft im Jahre 1904:

1. Zucker- und Schokoladewaren.

Der Absatz von Zucker- und Schokoladewaren kann im allgemeinen als günstig bezeichnet werden. Die niedrigen Zuckerpreise während der ersten drei Vierteljahre ermöglichten, die Massenartikel zu billigen Preisen auszubieten, wodurch der Konsum sich bedeutend steigerte. Obzwar gewöhnlich das letzte Vierteljahr insbesondere für den Vertrieb der Bonbons die Hauptsaison bildet und diese Zeit in der Regel als die beste Periode bezeichnet werden kann, weil wegen des flotten Absatzes rationeller erzeugt wird, gestaltete sich im Berichtsjahre gerade dieser Zeitraum in bezug auf Rentabilität sehr wenig zufriedenstellend, weil die Zuckerpreise ausserordentlich gestiegen waren, das wichtigste Rohmaterial also zu sehr erhöhten Preisen angeschafft werden musste und die Verteuerung des Zuckers bei den Verkaufspreisen der fertigen Ware nur in geringem Masse hereingebracht werden konnte.

Da infolge der schlechten Kartoffelernte auch der ohnehin schon hohe Preis von Sirup noch um 25 Prozent gesteigert wurde, endete das unter günstigen Aussichten begonnene Jahr recht unbefriedigend.

Was die sonstigen Roh- und Hilfsstoffe betrifft, war Kakao grösseren Schwankungen unterworfen. Im allgemeinen kann aber angenommen werden, dass Rohkakao in allen Provenienzen um etwa 3 Prozent, Kakaobutter um etwa 5 Prozent und Vanille um etwa 10 Prozent billiger als im Vorjahre war, indes Mandeln wegen der mangelhaften Ernte in Italien und Frankreich, ebenso wie Levantiner Haselnüsse um rund 5 Prozent teurer waren. Die italienische Haselnussernte war vollständig missraten. Die Preise hielten sich daher ausserordentlich hoch, doch genügten die Levantiner Haselnüsse dem Bedarfe vollkommen.

Ebenso wie der Verbrauch von Zucker- und Schokoladewaren hat auch der Verbrauch von Schokolade zugenommen, jedoch nur in den minderen Qualitäten. Die ungeheure Konkurrenz führte überdies zu einem empfindlichen Preisdruck auf Kosten der Güte des Erzeugnisses; bei den feinen Schokoladen kommt auch der Wettbewerb des Auslandes in Betracht, welches in Oesterreich seinen Artikeln durch grosse Reklame einen Absatz sichert, obwohl im Inlande gleichwertige Qualitäten hergestellt werden, wie schon daraus hervorgeht, dass feine Speiseschokolade von hier ins Ausland exportiert wird.

Die Ausfuhr von Zuckerwaren entwickelt sich überhaupt günstig und ist im Berichtsjahre dem Werte nach von 570 240 K auf 1 225 400 K gestiegen. Auch der Absatz nach Ungarn ist noch immer bedeutend, obwohl die dortigen Fabrikanten alle Anstrengungen machen, die österreichischen Erzeugnisse zu verdrängen und obwohl von den ungarischen Chauvinisten mit Vorliebe die Schweizer Fabrikate gegen die österreichischen ausgespielt werden.

Ueber Kakaopulver kann nur das schon seit Jahren Berichtete wiederholt werden. In Holland wird die Erzeugung von Kakaobutter in grossem Massstab betrieben und das Produkt in Europa und Amerika abgesetzt. Infolgedessen wird dem Kakaopulver wenig Bedeutung beigelegt, der Geschäftsgewinn hauptsächlich aus dem Vertriebe der Kakaobutter gezogen, das Kakaopulver aber zu billigen Preisen im Auslande verschleudert, wobei z. B. in Oesterreich der niedrige Einfuhrzoll das Geschäft erleichtert. Der Verbrauch an rohem Kakao in der Monarchie war zwar im Berichtsjahre um mehr als 10 Prozent grösser als im Vorjahre, ist aber trotz seiner beständigen Zunahme im Vergleiche zum Auslande noch immer geringfügig.

Das Zuckerbäckergewerbe liegt andauernd sehr darnieder und es dürfte eine einschneidende Aenderung nur eintreten, wenn infolge einer wesentlichen Verbesserung der wirtschaftlichen Verhältnisse auch Luxusartikel wieder mehr konsumiert würden.

Die Genossenschaft der Zuckerbäcker in Wien weist noch auf die wachsende Konkurrenz der Bäcker, ferner auf die Tätigkeit der italienischen Gefrorenes-erzeuger hin, welche den Sommer über hier ansässig sind und auf der Strasse ihre Erzeugnisse vertreiben; auch das Ueberhandnehmen der Detailniederlagen von Zuckerwarenfabriken sei für die gewerblichen Zuckerbäcker von Nachteil. Der Arbeitsmarkt war stark überfüllt, da durch die Einführung von Maschinen in den grösseren Betrieben viele Arbeiter entbehrlich wurden.

2. Lebensmittelkontrolle.

Die Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel des Allgemeinen Oesterreichischen Apothekervereines berichtet u. a. folgendes:

Bei Zuckerwaren ist eine im allgemeinen Interesse sehr wichtige Beobachtung zu verzeichnen. Es sind nämlich schon wiederholt infolge Genusses von Vanillecrêmetorten Erkrankungen vorgekommen, ohne dass die Untersuchungen die Gegenwart von bestimmten (metallischen) Giften ergeben hätte. Die schädliche Wirkung kann somit nur auf die Bildung von Giftstoffen zurückgeführt werden, die durch die Lebenstätigkeit verschiedener Bakterien entstehen, welche in der Vanillecrême einen sehr günstigen Nährboden finden. Da sich solche Fälle hauptsächlich im Sommer ereignen, ist den Erzeugern zu raten, die Crême nur in ganz frischem Zustande zu verwenden und die fertige Ware in Eis gekühlt aufzubewahren.

Von der Untersuchung verschiedener Gebrauchsgegenstände ist zunächst die von Bienenwachs zu erwähnen, wovon 70 Prozent verfälscht waren. Die meisten Proben waren Kunstwaben, welche ebenfalls aus reinem Bienenwachs bestehen sollen und auch als solche angekündigt werden, in denen sich jedoch Zusätze von 20 bis 84 Prozent Zeresin vorfanden. Die Untersuchung von Metallgeschirren aus technisch reinem Aluminium ergab, dass sowohl saure als auch alkalisch reagierende Flüssigkeiten daraus grössere Mengen von Aluminium zu lösen imstande sind. Die Verwendbarkeit derartiger Geschirre ist somit eine beschränkte.

Zum Schlusse sind noch einige Bemerkungen über die Handhabung des Lebensmittelgesetzes hinzuzufügen. Obwohl es, wie aus dem obigen Berichte zu ersehen ist, verschiedene strittige Fragen gibt, die eine klare und baldige Lösung von kompetenter Seite erwarten liessen, ist doch auch im abgelaufenen Jahre keine Verordnung auf diesem Gebiete erschienen. Der Lebensmittelbeirat, der berufen wäre, alle neuen Erscheinungen auf diesem Gebiete zu beobachten und entsprechende Massregeln in Vorschlag zu bringen, hält viel zu wenig Sitzungen ab. Auch wäre von grosser Wichtigkeit, dass die Fachkreise von den Er-

Digitized by Google

gebnissen dieser Beratungen unterrichtet würden, was leider nicht der Fall ist. Die »Normen«, welche von der k. k. Untersuchungsanstalt für die Beurteilung einzelner Gegenstände von Zeit zu Zeit aufgestellt werden, bieten hierfür keinen Ersatz, da ihnen eine gesetzliche Wirkung nicht zukommt.

Die Handels- und Gewerbekammer in **Brünn** schickt uns einen längeren Bericht, der ungefähr folgendes besagt:

1. Kanditen-Industrie.

Die Geschäftslage der Kanditenerzeuger hat im Berichtsjahre keine Verbesserung erfahren. In der Rohmaterialbeschaffung ist zwar eine Verschiebung eingetreten, die jedoch nicht gleichzeitig eine Verbilligung bedeutet. Es ist zwar der Zucker, dank dem Aufhören des Zuckerkartells, den grössten Teil des Jahres über niedriger im Preise gewesen als die Jahre vorher. Es ist auch an Stelle der früher geübten Willkür des Zentralverkaufsbureaus in der Zuteilung der Fabrikmarken an die Kanditenerzeuger ein erfreuliches Entgegenkommen getreten, indem das Verkaufsbureau sich bemühte, den Wünschen der Kanditenerzeuger möglichst Rechnung zu tragen. Dafür aber sind die Beschaffungsverhältnisse des Sirups, welche schon bei Beginn des Berichtsjahres schwierig waren, im Laufe des Jahres von Monat zu Monat ungünstiger geworden. Von anfangs K 33.— stieg dieser Artikel zuerst auf K 44.— und dann unter der Einwirkung des heissen Sommers, welcher eine schlechte Kartoffelernte und demzufolge hohe Stärkepreise in Aussicht stellte, auf K 50.—. Aber auch bei diesem Preise, mit dem man schon das höchste Niveau erreicht glaubte, verblieb es nicht, denn in den letzten Jahresmonaten haben die Preise noch weiter angezogen und sukzessive den Stand von K 60.— erreicht. So kam es, dass das Geschäft in Zuckerwaren unrentabel verlief, denn es war nicht möglich, für das Produkt Preise hereinzubringen, die den Gestehungskosten der Rohmaterialien angemessen gewesen wären, da das Publikum, gewohnt nur mit den Zucker- und nicht auch mit den Siruppreisen zu rechnen, Höherforderungen als ungerechtfertigt zurückwies. Die in den letzten Monaten des Jahres eingetretene Zuckerhausse brachte vielen Erzeugern auch insofern einen Nachteil, als sie einzelne Firmen, welche ihren Bedarf zur rechten Zeit gedeckt hatten, in die Lage versetzte, mit ihren Produkten billiger zu sein, als dies die ersteren vermochten. Zucker ist nach dem Aufhören des Zuckerkartells ein Spekulationsartikel geworden, an dem derjenige profitiert, der bei seinen Transaktionen von Glück begünstigt ist, während früher alle Fabriken ohne Ausnahme die gleichen Preise zu entrichten hatten.

Der Absatz gestaltete sich das ganze Jahr über nicht besonders günstig, insbesondere ist das Weihnachtsgeschäft gegenüber dem Vorjahre nach Angabe unserer Gewährsmänner um mindestens 20 Prozent zurückgegangen.

Auch ein Export hat im Berichtsjahre nicht stattgefunden, da die Einfuhrzölle der meisten Länder für Zuckerwaren in gar keinem Verhältnisse zum Preise der Ware stehen. Selbst in den nicht Zucker produzierenden Gebieten kann ein Absatzterrain nicht gewonnen werden, weil daselbst wiederum der im Verhältnis zu den Kanditen niedrige Zuckerzoll die Ausbreitung der Kanditenindustrie protegiert.

Auch in Kandiszucker gestaltete sich die Preisspannung zwischen Zucker und Ware ungünstig. Bei dem Rohzucker-Transitpreis von K 34.— in Aussig wurde dieser Artikel mit K 91.— für weisse und K 88.— für gelbe Qualität franko Wien ausgeboten.

Eine Verbesserung hat im Berichtsjahre nur unser Kanditenabsatz nach Ungarn erfahren. Für diesen war die im Vorjahre eingeführte Surtaxe auf Zucker im Verkehre nach Ungarn von Vorteil, weil die die Surtaxe den ungarischen Konkurrenten das Rohmaterial verteuert hat.

Die Kanditenindustrie gehört zu jenen Industrien, deren Förderung auch einem weiteren Interessentenkreise zu nützen vermag. Bedeutet doch alles, was auf die Hebung der Produktion und des Absatzes von Kanditen abzielt, zugleich eine Massnahme zur Erweiterung des Zuckerkonsums, die bei uns nach der durch die Brüsseler Konvention geschaffenen Sachlage gewiss mit aller Kraft anzustreben ist. Heute beträgt der Kanditenkonsum bei uns auf den Kopf der Bevölkerung bloss 23 Prozent des englischen und kaum 40 Prozent des deutschen; es ist nicht daran zu zweifeln, dass bei Einräumung entsprechender Begünstigungen die Produktion und der Absatz dieser Branche beträchtlich gehoben werden können.

Leider ist von den in dieser Beziehung bisher in Aussicht gewesenen Massnahmen, als Zuckersteuerermässigung und Borgung, Deklassifikation des Artikels von der Stückgutklasse I auf die für raffinierten Zucker festgesetzten Frachtsätze und dergleichen mehr, bis heute keine verwirklicht worden, und selbst die im Laufe dieses Jahres abgehaltene Enquete über die den Zucker konsumierenden Industrien zu gewährende Steuerbegünstigung hat die Kanditenindustrie nicht mit ins Auge gefasst, sondern bei den von ihr zu beantwortenden Fragen lediglich auf die Obst- und Gemüse-Konserven- sowie die Kondensmilcherzeugung Rücksicht genommen.

Dem gegenüber muss nun darauf hingewiesen werden, dass bei noch so hoher Einschätzung des Wertes, welchen diese Industrien für unsere Volkswirtschaft erlangen könnten, denselben doch bei weitem nicht in dem Masse die Eigenschaft von Zucker konsumierenden Industrien zuerkannt werden kann, wie der Kanditenindustrie. Beispielsweise wird zur Herstellung des kandierten Obstes durchschnittlich bloss 30 Prozent der Gewichtsmenge an Zucker benötigt, während der Prozentsatz der Gewichtsmenge von Zucker, welche zur Kanditenerzeugung benötigt wird, bald 80 Prozent beträgt. Auch muss erwogen werden, ob die Einführung einer einseitigen Zuckersteuerermässigung für kandiertes Obst dem alteingelebten Artikel Kanditen eine gefährliche Konkurrenz bereiten würde. Aus allen diesen Gründen die Kanditenindustrie mindestens in dem Masse wie jede andere Zucker konsumierende Industrie der Zuckersteuerermässigungen und Erleichterungen, die sie auch verdient.

2. Schokolade-Erzeugung.

In der Geschäftslage der Schokoladeerzeugung hat sich im Berichtsjahre eine Aenderung nicht vollzogen. Die Preise des Rohproduktes Kakao blieben unverändert. Dagegen sind jene des Zuckers in der zweiten Jahreshälfte stark in die Höhe gegangen. Man erwartet noch immer eine Herabsetzung des hohen Kakaobohnenzolles. Es machte sich das Bestreben geltend, die Erzeugung von Schokoladen mit Mehlzusatz einzuschränken. Da jedoch dieser Zusatz zur Verbilligung und Popularisierung des Artikels unerlässlich notwendig erscheint und andererseits durch den Aufdruck »Mehlzusatz« auf jedem Pakete und Täfelchen die Ware, auch als eine solche gekennzeichnet ist, entbehrt dieses Bestreben der Berechtigung. Die Schokoladefabrikation gehört zu jenen Zucker konsumierenden Industrien, welche durch eine Ermässigung der Zuckersteuer wesentlich gewinnen würden und deren berechtigtes Verlangen auch dahin geht, dass eine solche Ermässigung zu ihren Gunsten eintreten möge.

Aus **Zürich** ging uns ebenfalls ein Bericht der dortigen Handelskammer zu über die schweizerische Schokoladenindustrie; wir verweisen hierbei


Digitized by Google

auf unsern Aufsatz im Gordianheft 245. Die Handelskammer führt folgendes aus über unsere Industrie:

Der Kakaomarkt bewegte sich im ganzen in normalen Bahnen; die Ernten fielen in einem Teil der Produktionsgebiete sehr reichlich und qualitativ befriedigend aus; in andern litten sie durch Regen. Die vermehrten Anpflanzungen der letzten Jahre, welche in Kuba, Brasilien und andern Ländern an Stelle von Zucker und Kaffee stattgefunden haben, beginnen sich geltend zu machen, sie kommen den grösseren Ansprüchen sehr zu gute; denn die Vorräte steigern sich keineswegs, sondern die Zufuhren finden schlank Abnehmer.

Die Einfuhr von Rohkakao betrug:

1904:	68 391 q	im Werte von Fr.	9 993 329
1903:	58 565 q	» » » »	11 349 450
Plus	9 826 q	Minus Fr.	1 356 121

Die Einfuhr von Rohkakao hat um beinahe 10 000 q zugenommen; die Wertziffer ist wegen des Preisrückganges kleiner als im Vorjahr.

Die Einfuhr von Kakaofabrikaten betrug:

1904:	214 q	im Werte von Fr.	49 285
1903:	239 q	» » » »	56 900
Minus	25 q	Minus Fr.	7 615

Die Ausfuhr von Schokolade, Kakaopulver usw. betrug:

1904:	67 809 q	im Werte von Fr.	26 836 108
1903:	59 243 q	» » » »	22 912 135
Plus	8 566 q	Plus Fr.	3 923 973

Die Ausfuhr hat mithin abermals um rund 4 Millionen Franken zugenommen bei einem Ausfuhrdurchschnittswert von annähernd Fr. 4 per Kilogramm. Unter den Abnehmern steht Grossbritannien (mit Einschluss seiner Kolonien) mit mehr als 11 Millionen an der Spitze. Neben ihm figurieren die Vereinigten Staaten von Nordamerika mit 3 Millionen als zweitwichtigster Abnehmer. Diese beiden Länder sind ganz beispiellose Konsumenten von Milchschokolade geworden und haben ihr die grosse Bedeutung für den Export gegeben. Nach Grossbritannien und Nordamerika kommen als Abnehmer Deutschland und Frankreich, dann Italien und Belgien.

Was den Verbrauch der kleinen Schweiz anbelangt, so kann man ihn auf etwa 10 Millionen Franken taxieren; es dürfte damit bald das Maximum der Aufnahmefähigkeit erreicht sein. Jede von den zwei Dutzend mehr oder weniger bedeutenden Fabriken ist daher auf den Export angewiesen. Von dem Ausfall der Handelsvertragsunterhandlungen hängt daher für die Schokoladenindustrie sehr viel ab.

* * *

Hiermit machen wir für das Jahr 1904 Schluss mit den Berichten. Die 1904er Berichte sind ausser in diesem Heft noch in den Gordianheften 234, 246, 247, 248 und 250 veröffentlicht.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1905.

Unter den grossen Verbrauchsländern ist Deutschland heute allein in der Aufnahme von Rohkakao dem Vorjahre voraus. Frankreich, England, Holland, die Schweiz sind hinter 1904 zurück, die Vereinigten Staaten hatten für die ersten sechs Monate 1905 nur eben die vorjährige Höhe um wenige Tausend lbs überschritten, und die kleinen Braucher mit ihren geringen Mengen, die bald voraus, bald zurück sind, geben für das allgemeine Bild wenig oder gar keinen Ausschlag. Ueber die deutsche Grenze gingen an Rohkakao:

	im August	in acht Monaten
1905	1 781 500 Kilo	20 485 400 Kilo
1904	1 595 200 »	18 711 100 »
1903	1 364 900 »	14 076 200 »

Hiernach ist der diesjährige Verbrauch seinem Vorgänger um 1 774 300 Kilo oder fast 10 Prozent voraus. Dies Ergebnis muss günstig genannt werden, zumal unsere Industrie in den ersten vier Monaten Januar bis April auch unter der Zuckerhausse zu leiden hatte. Allerdings sind die Bohnenpreise schon seit Monaten sehr niedrig, was indessen den höheren Zuckerpreis der ersten vier Monate nicht völlig aufheben dürfte.

Unter den grossen Kakaolieferanten ist heute nur Ecuador mit etwa 200 000 Kilo hinter 1904 zurück. Thomé hat das Vorjahr in den letzten Monaten erreicht und heute wohl schon überholt mit seinen reichlichen Ankünften. Brasilien, oder besser, Bahia und Para brachten fast 400 000 Kilo mehr, Santo Domingo übertrifft sein Vorjahr heute nur um 130 000 Kilo, obwohl die Verladungen von dort in den ersten sechs Monaten dieses Jahres viel höher als im Januar bis Juni 1904 waren. Von den anderen Kakaoländern ist Kamerun mit seinen 574 800 Kilo wohl zu beachten. Die grösste Zunahme zeigt Britisch-Westafrika, das Accragebiet und das Hinterland von Lagos. Von dorther wurden in acht Monaten

1905	2 109 200 Kilo
1904	1 078 600 »
1903	792 300 »

verzollt, 1905 bisher also doppelt soviel wie 1904 und das dreifache von 1903. Die günstige Entwickelung des deutschen Verbrauchs in 1905 beruht zum Teil auf den ziemlichen Mengen, die die deutsche Regierung für die in Deutsch-Südwest-Afrika kämpfenden Truppen kauft, was wir im Gordian schon wiederholt hervorgehoben haben. Diese Mengen betragen:

	seit Jahresanfang	seit Beginn der Unruhen
Schokolade	309 400 Kilo	385 600 Kilo
Kakaopulver	164 400 »	209 400 »

Die Kakaopulvereinfuhr aus den Niederlanden hat ein wenig gewonnen; sie beträgt 1905 bisher 323 600 Kilo gegen 308 700 Kilo in 1904. Andererseits ist die deutsche Ausfuhr nach Holland der vorjährigen fast ums doppelte voraus; sie beträgt heute 61 600 Kilo und gleicht durch die Steigerung die holländische Mehreinfuhr reichlich aus.

Die schweizerischen Schokoladen sind mit 441 200 Kilo gegen 364 500 und 277 100 Kilo in den beiden Vorjahren angeschrieben, während die Einfuhr französischer Schokoladen immer mehr ins Hintertreffen gerät. Deutsche Schokoladen gehen in grösseren Mengen nach den Vereinigten Staaten, ohne dass dadurch eine Gesamtzunahme festzustellen ist.

Die Mandeleinfuhr ist im ganzen gegen 1904 zurück, während Vanille mehr gebraucht wurde, und zwar hauptsächlich aus den französischen Gebieten in Australien, während Madagaskar weniger lieferte. Die Vereinigten Staaten bleiben mit ihren Obstzufuhren andauernd zurück, ebenfalls mit den Honiglieferungen, die auch im ganzen hinter 1904 zurück sind.

Mehr über den deutschen Aussenhandel im August und in den ersten acht Monaten 1905 bringen die folgenden Aufstellungen.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen

Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich August zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat August 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaobohnen	1781500	1595200	1364900
Es lieferten Januar bis August:			
Portugal	4715200	4716900	4191700
Ecuador	3944600	4127100	3318700
Brasilien	2985500	2591100	1800400
Dominik. Republik	2920000	2790100	1619200
Britisch-Westafrika	2109200	1078600	792300
Brit.-Amerika	1481600	1269400	895400
Venezuela	974500	928300	548000
Kamerun	574800	—	—
Ceylon	390000	343100	247200
Niederl. Indien usw.	137200	135100	100700
Kuba, Portorico	116300	150200	45300
Grossbritannien	23600	36800	75900
Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Kakaobutter	200	2200	1000
Kakaopulver aus den Niederlanden.	49500	44900	33700
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	300	100	600
Es lieferten Januar bis August:			
Niederlande	3800	2800	3500
Schokolade	64900	59800	51500
Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	441200	364500	277100
Frankreich	29300	37600	44200
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.			
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	8800	5200	4100
Januar bis August kamen aus:			
Schweiz	18700	10400	19200
Oesterreich-Ungarn	15000	11000	7300
Frankreich	14000	11300	9800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	46500	35000	77800
Januar bis August kamen aus:			
Grossbritannien	103300	104800	86400
Frankreich	83600	66300	60000
Oesterreich-Ungarn	48200	45800	39500
Schweiz	31800	32200	230900
Mandeln, getrocknet	380500	660800	300300
Januar bis August kamen aus:			
Italien	2284900	2224300	2086200
Marokko	840800	944500	513500
Spanien	298500	429700	169400
Frankreich	266800	355900	286800
Vanille	1400	1100	1500
Januar bis August kamen aus:			
Französisch-Australien	36300	31300	20200
Madagaskar	24100	29400	24300
Frankreich	8500	9200	8300

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	1083400	946900	973200
Januar bis August kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	20805900	29094600	25250900
Serbien	6432700	3268900	5551300
Oesterreich-Ungarn	4267700	3501100	4919500
Frankreich	1714300	64000	233000
Niederlande	782000	465000	636500
Belgien	479300	318900	334600
Italien	162700	277000	212700
Honig, auch künstlicher	201900	199400	230300
Januar bis August kamen aus:			
Kuba, Portorico	574700	617900	392900
Chile	346900	429300	571300
Verein. Staaten v. Amerika	190500	238000	250200
Mexiko	130400	170800	183400

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	43500	52500	26000
Januar bis August gingen nach:			
Schweiz	269200	80200	155700
Niederlande	229100	260900	214300
Kakaobutter	171400	89500	73300
Kakaopulver	42000	14500	10900
Januar bis August gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	164400	21600	700
Niederlande	61600	32500	3400
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	38900	67300	25500
Januar bis August gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	123100	134500	91100
Niederlande	95200	122000	165600
Grossbritannien	33700	41600	7400
Schokolade	78500	30200	15900
Januar bis August empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	309400	37300	700
Verein. Staaten von Amerika	46200	26700	19200
Grossbritannien	29000	43600	109400
Belgien	14200	32400	25500
Schokoladenersatzstoffe	1100	300	1300
Davon erhielten Januar bis August:			
Oesterreich-Ungarn	2000	4700	3800
Russland	1500	1400	1700
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	22300	20000	23200
Davon gingen Januar bis August nach:			
Grossbritannien	67700	86600	170200
Belgien	22800	14100	7900
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	166000	95800	94300
Januar bis August gingen nach:			
Grossbritannien	148700	111600	150800
China	80900	27300	35800
Niederlande	58200	53200	42100
Oesterreich-Ungarn	61900	62600	44000
Niederländ.-Indien usw.	55400	85400	98800
Dänemark	49400	48200	37600
Verein. Staaten von Amerika	19100	21000	10300
Mandeln	900	500	2200
nach Grossbritannien	7600	2900	8800
nach Freihafen Hamburg	900	500	8300


Digitized by Google

Honig, auch künstlicher	10500	7500	1200
Januar bis August gingen nach:			
Frankreich	63700	5600	64400
Niederlande	5600	10300	2600
Freihafen Hamburg	1100	76100	279700
Vanille	400	600	200
Es gingen Januar bis August nach:			
Russland	1500	1600	600
Oesterreich-Ungarn	800	1200	700
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	4800	5600	6200
Januar bis August erhielten:			
Freihafen Hamburg	11700	12200	11000
Belgien	6600	21900	5500
Schweiz	4900	3900	14600

Zuckermarkt.

Bericht vom 30. September 1905.

Die deutschen Rübenzuckerfabriken haben zu zwei Dritteln bis heute mit der Kampagne begonnen, ein Drittel folgt nächste Woche, und nur einige wenige Fabriken nehmen den Betrieb erst nach dem 9. Oktober auf. Ueber den endgültigen Ausfall können wir heute noch nichts melden. Die Nachrichten über den Rübenbestand lauten recht verschieden, aus manchen Bezirken sind sie ganz ausgeblieben, und hier oder dort will man in dem stärkeren Angebot neuer Ernte ein günstiges Zeichen für ihren Umfang erblicken. Ob sich diese Voraussetzung erfüllt, werden die nächsten Wochen beweisen. Der Zuckergehalt der Rüben stellte sich in dieser Woche auf 17 Hundertteile gegen 16.4 in der Vorwoche und 17.6 im Vorjahr. Allgemein erwartet man einen befriedigenden Ackerertrag. Hierauf wird das Wetter der nächsten Wochen noch manchen Einfluss ausüben.

Auf den Rohzuckermärkten gingen die Preise hin und her, ohne eine einheitliche Richtung. Allerdings besserten sich die Ansätze in der ersten Hälfte der Berichtszeit, aber heute sind sie schon wieder gefallen, ohne indessen den Stand vor 14 Tagen wieder erreicht zu haben. Schuld an dieser Schwankung waren die Ernteberichte, das Angebot neuer Ernte und ein neuer Zusammenbruch in Paris. Mehrere Stellen sprechen aus, dass scheinbar die Reihe der Pariser »Krachs« noch nicht geschlossen ist, obgleich die fälligen Verbindlichkeiten nach Möglichkeit hinausgeschoben werden und z. B. die Sanierungsbestrebungen der Raffinerie Say im besten Gange sind. Die Zahlungsstockungen haben sich bisher auf Paris beschränkt.

Der Raffinadenmarkt war in der Berichtszeit teilweise recht belebt. Es wurden Verkäufe auf Oktober/Dezember- und Oktober/März-Lieferung abgeschlossen. Die Bewegung legte sich Ende dieser Woche, als die Raffinerien mit höheren Preisen herauskamen, die die Käufer angesichts der allgemeinen Verhältnisse nicht bewilligen wollten. Immerhin sind die heutigen Preise für Raffinaden niedrig, niedriger auch als 1904 und 1903.

Die Magdeburger Tagesnotierungen betrugen am 29. September (mit Verbrauchssteuer) für

	1905	1904	1903
Kristallzucker	— Mk.	21.07½/20 Mk.	— Mk.
Gem. Raffinade	18.75 «	do. »	— »
Gem. Melis	18.25 »	20.45/70 »	19.95 »

Trotz dieser günstigen Preisstellung glauben viele an weitere Nachlässe, was zum guten Teil von den Ergebnissen abhängen wird, die in den nächsten Wochen in den Fabriken festgestellt werden.

Die Stimmung schliesst ruhig.

Die Abforderungen in dem Verbrauch im September waren befriedigend.

Kakaomarkt.

Bericht vom 3. Oktober 1905.

In der Berichtszeit hat sich im ganzen nichts geändert. Abgesehen von kleineren Schwankungen, ist Thomé in der Rolle des Preisdrückers geblieben, und die Preise sind heute noch so, dass man getrost ohne Einbusse einkaufen kann, einen Rat, den wir heute nur wiederholen können.

Wie sich die Verhältnisse in den nächsten Wochen gestalten werden, wollen wir nicht entscheiden, wohl aber darauf hinweisen, dass im Oktober auch die letzten Säumigen kaufen müssen, wenn sie die Bohnen noch für die weihnachtlichen Erzeugnisse verwenden wollen. Wie viele mit dem Einkauf bis jetzt, unseres Erachtens viel zu lange, gewartet haben, lässt sich nicht leicht sagen. Es haben aber nach und nach manche Fabrikanten die flaue Zeit jetzt benutzt und ihren Bedarf in aller Stille für die nächsten Monate, teilweise bis ins Frühjahr hinein, gedeckt.

Die anderen, die noch nicht kauften, werden nehmen müssen, was übrig bleibt.

Die **Hamburger Ankünfte** sind in den letzten Wochen nur recht klein gewesen; es kamen vom 16. bis 30. September 1905 hier an:

Lissabon	6579 Sack
Le Hâvre	2932 »
Southampton	2165 »
Bahia	1436 »
Westindien	937 »
Westküste Afrika	673 »
Bremen	602 »
London	81 »
Liverpool	57 »
Zusammen	15462 Sack

Die **Gesamtzufuhren** in den letzten zwölf Monaten haben betragen:

1904	Oktober	50885 Sack
	November	37612 »
	Dezember	58155 »
1905	Januar	56393 »
	Februar	50765 »
	März	59868 »
	April	41177 »
	Mai	32644 »
	Juni	44424 »
	Juli	63417 »
	August	65633 »
	September	33394 »
	zusammen	594367 Sack
	seit dem 1. Januar 1905	447715 »
	gegen 1904	498484 »

Demnach sind in acht Monaten 1905 gegen 51000 Sack weniger im Hamburger Hafen gelandet als in der gleichen Zeit 1904.

Wir lassen die Einzelberichte folgen:

Thomé-Kakao. Der dritte September-Dampfer »Loanda« hat am 22. September 1905 17934 Sack in Lissabon gelandet. Damit stellen sich die Ankünfte in Lissabon

	für September	für 9 Monate
1905	auf 36965 Sack,	283654 Sack
1904	» 30581 »	206464 »
1903	» 32199 »	222891 »

und angesichts dieser Zahlen, die dem laufenden Jahre ein Uebergewicht von über 77000 Sack


Digitized by Google

gegen 1904 verschaffen, ist es kein Wunder, wenn das reichliche Angebot von Thomé die Preise niedrig hält auch für andere Sorten. Trotz dieser Mehrankünfte hat der deutsche Verbrauch bisher weniger Thomé-Kakao aufgenommen als 1904. Hiervon ist dafür sehr viel nach den Vereinigten Staaten gegangen, was die statistischen Anschreibungen von drüben deutlich ausweisen.

Im Lissaboner Zollhause lagen am 16. September 1905 59 000 Sack. Die Zufuhren im Oktober werden auf 40—46 000 Sack geschätzt. Thomékakao wird billig angeboten, feinste zu 47¼ Mk. und kurante für 43 Mk., auf sofortige Abladung cif Hamburg.

Bahia-Kakao. Die Bahiazufuhren für August haben 21 595 Sack betragen, gegen rund 37 000 Sack im Jahre 1904. Besonders Bahia muss bei dem reichlichen Thoméangebot mit seinen Preisen folgen, die willig bleiben und sich seit unserm letzten Bericht ziemlich unverändert auf 44 Mk. für fair fermented und 48¾ Mk. für superior, c. & fr. Hamburg, sofortige Abladung gehalten haben.

Das Gesamtbild über die Bahia-Ernte ist heute folgendes: Zufuhren in Bahia in Sack

	1905	1904	1903
Januar	22 557	35 760	33 207
Februar	21 040	13 400	20 615
März	5 353	7 456	8 940
April	1 338	537	1 286
Mai	10 957	2 669	1 842
Juni		16 311	11 226
Juli	24 511	37 000	15 050
August	21 595	51 506	20 777
acht Monate	107 351	164 639	112 943

Hiernach sind in Bahia bisher 57 288 Sack weniger angeliefert als 1904, doch sind die allgemeinen Verhältnisse heute so beschaffen, dass sie trotz dieses Ausfalls die Preise niedrig halten. Das Mehr von Thomé gleicht dies Weniger in Bahia reichlich aus.

Guayaquil-Kakao. Ueber den ganzen September haben wir noch keine Zahlen zur Hand. In der ersten Septemberhälfte sind in Guayaquil nur 6000 Quintales angekommen gegen 18 500 und 18 000 Quintales in den beiden Vorjahren. Unter dem Eindruck dieser Zahlen sind die Preise in Hamburg fest geblieben; es wurden gefordert auf Abladung:

76.50 Mk. für Superior Sommer Arriba schwimmend
64.— » » » Epoca »
61.50 » » Machala
61.75 » » Balao.

Aus London wurden einige Umsätze gemeldet, im ganzen in der Berichtszeit 865 Sack auf und nach den Auktionen. Bezahlt wurden für Caraquez 67 bis 71 s, für Arriba 76½ s, und minderwertige Bohnen mit Einwurf brachten 55½ s. Zu bemerken wäre noch, dass auf den Auktionen von den angebrachten 1579 Sack nur 115 Sack verkauft wurden.

Kamerun-Kakao. Die Stimmung hierfür wird als sehr matt bezeichnet. Die neue Ernte wird erwartet. Die allgemeinen Preise standen je nach Güte bei 46 bis 48 Mk., Viktorias werden mit 41 Mk., rauchige Viktorias mit 35 Mk. angeboten. In acht Monaten wurden in deutschen Verbrauch 574 800 Kilo überführt. Die Togoausfuhren 1904 betrugen 10 635 Kilo.

Accra/Lagos-Kakao. Die Gesamtverladungen von Accra-Kakao haben im Jahre 1904 die stattliche Ziffer von 5 153 157 Kilo erreicht, während es 1903 nur 2 224 668 Kilo waren. Die Aussichten für eine weitere Ausdehnung des Kakaobaues im Accra-Gebiet, der von den englischen Behörden sehr gefördert wird, sind gut, selbst bei den heutigen allgemein niedrigen Preisen. Im laufenden Jahre hat der deutsche Verbrauch viel Accra-Kakao aufgenommen, in acht Monaten doppelt soviel wie im Vorjahr. Allerdings sind in letzter Zeit die Zufuhren etwas geringer gewesen, da wir gerade zwischen den beiden jährlichen Erntezeiten stehen, sodass die Hamburger Anschreibungen dafür etwas fester waren. Die Forderungen stellten sich je nach der Ware auf 42 bis 44 Mk.

Samana/Sanchez-Kakao. Die Preise stehen für Hamburger Platzware auf 44½ bis 47 Mk, ohne Neigung, nachzugeben. Dies rührt wohl von Ernte-nachrichten aus Santo Domingo her und von kleineren Zufuhren, was die Gesamtzahlen der Hamburger Anlieferungen nicht unbeträchtlich beeinflusste. Aus Sanchez wird berichtet, dass von dort nach

	im Juli	im August
Europa	11 788 Sack	4 801 Sack
Nordamerika	4 438 »	2 689 »

verladen wurden. Demnach stellen sich die Gesamtverschiffungen über Sanchez in acht Monaten 1905 auf 74 000 Sack oder etwa 6 400 000 Kilo. Die Augustabladungen in Sanchez haben nachgelassen, weil die Ernte beendet war. Die neue Ernte soll frühestens Mitte dieses Monats beginnen. Die Ansichten darüber sind geteilt, weil die Pflanzungen unter Regenmangel gelitten haben. Ob und wie weit dieser Uebelstand die neuen Erntemengen beeinflusst hat, lässt sich heute nicht beantworten. Möglicherweise gleicht günstige Witterung den Ausfall wieder aus, wie es in Trinidad geschehen ist, wo auf eine Trockenzeit regnerische und sonnige Tage folgten und einander abwechselten.

Trinidad-Kakao. Am 19. September war die Nachfrage auf den Londoner Auktionen nur sehr mässig, und von den angebrachten 2253 Sack fanden nur 112 Sack einen Käufer. Die Preise dafür hielten sich ungefähr für mittel bis gut bei 53½ bis 54½ s. Ausserhalb der Auktionen wurden 500 Sack zu 54 s in der ersten Woche und 300 Sack zu 53½ bis 54 s in der vorigen Woche gehandelt. Abladungsangebote für sofortige Verschiffung waren billig im Markt; sie standen unverändert bei 51 Mk. für fair und 54 Mk. für plantation. Ausserdem wurden 1000 Sack plantation zu 53¾ Mk. cif. Hambg. Neugewicht, gegen drei Monats-Tratte angeboten, Abladung November-Dezember. Vielleicht ist dieses Angebot schon als ein Vorläufer einer reichlichen Weihnachtsernte anzusprechen. Aus Port of Spain lauten die Nachrichten dafür sehr wahrscheinlich. Das Wetter ist abwechselnd regnerisch und sonnig gewesen, was den jungen Früchten wohl tat, und die durch den Blattwechsel verursachten Ausfälle sind dank dem Wetter durch neue Ansätze ziemlich wieder ausgeglichen. Auf einzelnen Pflanzungen glaubt man, schon im Oktober-November mit dem Pflücken beginnen zu können. Die Ankünfte sind zur Zeit nur klein, und werden schlank geräumt. Besonders rot ordinär ist sehr gefragt Trotz der kleinen Zufuhren sind im August etwa 23011 Sack verladen, während es 1904 nur 19 054 Sack und vor zwei Jahren gar nur 4370 Sack waren. Ausserdem sind die Aussichten für die kommende Weihnachtsernte heute sehr gut, sodass die zur Zeit auf den Märkten geltenden Preise dementsprechend niedrig sind. In Port of Spain wurden am 6. September d. Js. angeschrieben für

Rot ordinär Santa Rita	11.50 $
Schön rot El Salvador	11.60 »
Plantation Agua Santa	11.75 »

für 50 Kilo, erste Kosten.

Seit Jahresanfang bis 6. September 1905 sind verladen 173 830 Sack gegen 203 737 und 151 246 Sack in den beiden Vorjahren. Der nordamerikanische Anteil ist in diesem Jahre relativ weit stärker als

Digitized by Google

1904. Er beträgt 68761 Sack gegen 68756 und 51163 Sack in 1904 und 1903.

Grenada - Kakao. Von Grenadas waren auf den Londoner Auktionen am 19. September nur wenig angeboten, im ganzen 309 Sack, wovon 219 Sack verkauft wurden, gewöhnliche für 46 s, gute bis feine für 50 bis 52 s.

Ceylon-Kakao. Die Preise behaupteten sich hierfür bis auf Eingeborenensorten, die nachliessen. Auf den Auktionen in London am 19. September wurden von 1149 Sack 236 Sack geräumt, kleinbohnige, kurant bis gut für 40 bis 48½ s; kurante bis gut mittlere für 51 bis 56½ s; gute für 58½ bis 64 s; feine für 72 bis 75½ s; Eingeborenensorten für 44 s. Ausserhalb der Auktionen wurden über 500 Sack umgesetzt, gute mittlere zu 57 s, Eingeborenensorten je nach der Güte zu 44 und 48 bis 50 s.

Von englischen Kakaoplätzen hören wir:

London. Die Auktionen am 26. September fielen aus, und am 19. September wurden von den angebotenen 7424 Sack nur 1092 Sack verkauft. Es war kaum eine Nachfrage zu spüren. Die Preise stagnieren, und von fremden Sorten wurden einige wenige Sack umgesetzt. Im übrigen ist über die einzelnen Sorten schon besonders berichtet.

Vom 10. bis zum 23. September 1905 (1904) stellte sich in London

die Zufuhr	auf 4880 (4534)	Sack
der Verbrauch	» 3811 (4869)	»
die Ausfuhr	» 2104 (1499)	»

sodass die Bestände auf 90010 (97638) Sack zu stehen kamen. Die Bestände am 23. September 1905 (1904) umfassten

61 357 (70 407) Sack koloniale Sorten
28 653 (27 231) » fremde »

Die Londoner Gesamtbewegungen in Rohkakao seit Jahresanfang bis 23. September 1905 (1904) zeigen folgende Zahlen in Sack:

	Zufuhren	Verbrauchslieferungen	Ausfuhren
Koloniale Sorten	108 209 (131 886)	72 536 (67 544)	25 626 (24 677)
Fremde Sorten	41 628 (45 464)	31 393 (29 280)	13 374 (9 465)
	149 837 (177 350)	103 929 (96 824)	39 000 (34 142)

Die Zufuhren sind zurück gegen 1904, wie auch auf anderen Kakaoplätzen. Höher sind die Ausfuhrziffern und die Lieferungen für den Londoner Verbrauch; dieser ist dagegen für ganz England hinter dem Vorjahre zurück. London hat sich nur im laufenden Jahre einen höheren Anteil an der allgemeinen Versorgung des Verbrauches als 1904 gesichert.

Die nächsten Auktionen sind am 3. Oktober.

In **Liverpool** ist das Kakaogeschäft fortgesetzt ruhig. Dorthin gingen in der Berichtszeit 1055 Sack Thomé und 329 Sack aus Hamburg.

In **Southampton** wurden beträchtliche Mengen gelandet, im ganzen 3089 Sack, wovon allein 2319 Sack aus Bahia kamen.

In **Goole** sind 572 Sack eingetroffen, in **Bristol** 10 Sack.

Ueber den **Kakaoverbrauch** liegen folgende Meldungen vor:

Frankreich. An Rohkakao betrug 1905 (1904) in Kilo

	im August	in acht Monaten
die Einfuhr	6406900 (4520100)	31692000 (34320700)
der Verbrauch	1919900 (1635700)	1342370 · (14308000)
die Ausfuhr	3974600 (2371900)	16204400 (16575300)

Hiernach sind die Gesamtmengen gegen das Vorjahr zurück, am meisten bei der Einfuhr, am wenigsten, bei der Ausfuhr und beim Verbrauch um 884700 Kilo.

Die Bestände wiesen Anfang September 1905 (1904) 19306000 (20082800) Kilo auf, wovon in Le Havre 12036500 Kilo lagen.

Die Zahlen für den Monat August sind den vorjährigen ziemlich voraus, ein Zeichen, dass auch in Frankreich die Vorbereitungen für die Weihnachtszeit beginnen.

Schweiz. Die Einfuhr von Rohkakao betrug im

	1904	1905
I. Vierteljahr	1 687 700 Kilo	1 099 200 Kilo
II. »	1 809 500 »	1 236 700 »
sechs Monate	3 497 200 Kilo	2 335 900 Kilo

Die Aufnahme von Rohkakao ist demnach gegen das Vorjahr um 1 161 000 Kilo oder ein drittel zurück.

Belgien. Es betrug in Rohkakao 1905 (1904) in Kilo

	im August	in acht Monaten
die Einfuhr	525 379 (371 222)	3 520 180 (3 622 499)
die Ausfuhr	247 126 (214 114)	1 537 398 (1 498 867)
der Verbrauch	288 253 (157 108)	1 982 782 (2 123 632)

Auch hier ist der Verbrauch im Rückstand, um 140 850 Kilo gegen 1904, während sich die Verbrauchsziffer für die ersten acht Monate 1903 nur auf 1 397 492 Kilo stellte. Der August allein hat diesen Unterstand wesentlich vermindert, woraus folgt, dass die belgischen Fabrikanten bereits ihre Weihnachtsarbeiten aufzunehmen begannen.

Holland. Die Einfuhr von Rohkakao betrug in den ersten sieben Monaten

1905	9 464 040 Kilo
1904	11 724 640 »
1903	10 414 000 »

Spanien. Vom Januar bis Juli kamen von Rohkakao in spanischen Häfen an

1905	3 185 160 Kilo
1904	3 403 600 «
1903	3 556 000 »

Oesterreich - Ungarn. Der Verbrauch stellte sich in Rohkakao Januar bis Juli

1905	1 493 520 Kilo
1904	1 366 500 »
1903	1 127 760 »

Kakaopulver. In der vorigen Woche wurden in London 477 Kisten holländisches Kakaopulver öffentlich angeboten, doch fand sich keine Gelegenheit, und die Ware musste zurückgezogen werden.

Kakaoschalen. Am 3. Oktober kommen in London zur Auktion 73 Tons von Cadbury; die erzielten Preise können wir erst im nächsten Heft melden.

Kakaobutter.

Bericht vom 3. Oktober 1905.

Weil für die heutigen Auktionen in Amsterdam 80000 Kilo Van Houten und 17000 Kilo Nebenmarken und für London 75000 Kilo Cadbury angemeldet waren, hatte man hier und da einen kleinen Rückgang erwartet, und die Inhaber von Vorräten waren in der vorigen Woche bei erniedrigten Forderungen zu Abschlüssen geneigt. Der heutige Ablauf hat aber die etwas leichtere Stimmung verjagt und dafür dem seit Monaten herrschenden, ruhigen aber festen Ton, wieder Gültigkeit gegeben. Denn auf beiden Märkten sind die Septemberpreise wieder bestätigt worden: Van Houten hat, zwischen 66 bis 67¼ c, einen Durchschnittspreis von 66,65 c pro ½ Kilo erzielt. Im vorigen Monat war der Durchschnittspreis 66.70 c; von einer Preisänderung, weder nach oben

Digitized by Google

noch nach unten, kann hierbei kaum gesprochen werden. Ebenso sieht es in England aus. Die Marke Cadbury, von der heute 75000 Kilo zur Auktion kamen, ist zwischen 12³/₈ und 12³/₄ d fürs englische Pfund, im Durchschnitt mit 12¹/₂ d, verkauft worden. Das war genau der Septemberpreis; er steht so, dass der Kontinent als Butterlieferant für England bis auf weiteres nicht ernstlich in Betracht kommen kann.

Von den in Amsterdam zur Auktion geschickten 17000 Kilo Nebenmarken sind nur rund 7000 Kilo Dejong verkauft worden und zwar zum Preise von 63¹/₄ cents. Von der Mignonmarke ist nur ein Kaveling bei 62⁵/₈ cents weggegangen. Der Rest ist unverkauft geblieben.



Allerlei.

Neue Ausfuhrvergütungen. Unter dem neuen Zolltarif zeigen die Ausfuhrvergütungen andere Zahlen. Es werden von der Zollbehörde erstattet auf 100 Kilo:

	ab 1. März 1906	bisher
Kakaobutter	25.— Mk.	43.70 Mk.
Kakaopulver	24.60 »	43.— »
Schokolade	18.10 »	25.60 »
Zuckerwaren mit Kakaogehalt	9.50 »	11.30 »
Haferkakao	8.20 »	14.30 »

Die Voraussetzungen für die Vergütung bleiben die gleichen wie bisher, gemäss den bundesrätlichen Bestimmungen vom 22. April 1892, ergänzt durch die Zusätze vom 25. Juni 1903, die wir im Gordianheft 201 vom 5. September abgedruckt haben.

Das Gesetz fasst Kakaobutter und Kakaopulver unter dem Namen Kakaomasse und scheidet pulverförmige (Kakaopulver) von der übrigen Kakaobutter, Kakaoteig, Kakaokuchen). Die Kakaomasse muss ohne Beimischung von anderen Stoffen, insbesondere frei von Abfällen, wie Staub, Grus, Schalen u. dergl. hergestellt sein. Kakaopulver darf bis zu drei Hundertteilen Alkalien und medizinische Stoffe enthalten. Bei Schokolade ist ein Zusatz von medizinischen Stoffen und Gewürzen bis zu zwei Hundertteilen erlaubt; sie muss aber mindestens 40 Teile Kakaomasse enthalten. Kakaohaltige Zuckerwaren müssen 60 Hundertteile Kakao und Zucker aufweisen, hiervon sollen 10 Teile Kakaomasse sein. Haferkakao muss zum dritten Teile Kakaomasse enthalten.

Die Vergütung für Kakaomasse ist im gleichen Verhältnis wie bisher festgesetzt. Für Schokolade ist die neue Vergütung in der Weise aufgestellt, dass 55 Hundertteile davon auf den Kakaozoll und 45 Teile auf die Zuckersteuer kommen, bisher 68 und 32 Hundertteile. Von den 9.50 Mk. neue Vergütung auf kakaohaltige Zuckerwaren entfallen 26 Hundertteile auf den Zoll und 74 Teile auf die Steuer, bisher waren es umgekehrt wie bei Schokolade 32 Hundertteile auf den Kakaozoll und 68 Hundertteile auf die Zuckersteuer.

Für die Uebergangsbestimmungen ist bisher noch nichts tatsächliches bekannt gegeben. Es sind wohl Erhebungen im Umlauf und Vorschläge angeregt, die eine Form der Rückvergütung für zuviel bezahlte Zölle erstreben, doch lässt sich darauf noch nichts bauen. Zu wünschen wäre, dass sich die massgebenden Stellen bald äussern, damit die Betriebe rechtzeitig darauf eingerichtet werden können.

Am 9. September feierte die **Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund** ihr 25jähriges Bestehen. Aus dieser Veranlassung gab der Inhaber, Herr Kommerzienrat Paul Pfund, seinen sämtlichen zahlreichen Angestellten ein grosses Fest. Der fröhliche Verlauf spiegelte das schöne Einvernehmen wieder, das zwischen den Angestellten und ihrem Chef herrscht. Auch eine Festzeitung war gedruckt worden, in der die ersten Kassabuchseiten aus dem Jahre 1882 abgedruckt waren. Hieraus ist ersichtlich, in wie bescheidenen Verhältnissen die heutige Weltfirma ihren Anfang nahm. Unserer Industrie ist die Firma als erste Lieferantin von Milchpulver, dessen Fabrikation sie auf unsere Anregung im Jahre 1898 aufgenommen hat, gut bekannt, weshalb wir ihrer auch im Gordian gedenken.

Zuckerraffinerie Barby. Ein Teil der früheren Genossen hat auf der in Calbe stattgehabten Zwangsversteigerung das Gewese für 443000 Mk. erstanden, da auf dem vorhergehenden Termin der Zuschlag an die »Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H.« noch nicht erfolgt und Protest eingereicht war. Auch gegen den Zuschlag an das von den früheren Genossen gebildete »engere Komitee« ist Widerspruch erhoben, und zwar von der »Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H.«. Man erwartet, dass das Gericht diesen Widerspruch abweisen wird, nach der Kolonialwaren-Zeitung. Auf dem letzten Bietungstermin waren nur der Vorstand der bereits handelsgerichtlich eingetragenen »Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H.« und der Vertreter des »Engeren Komitee« erschienen, mit zwölf seiner Kollegen. Wenn dies Ergebnis die gesetzliche Bestätigung erhält, dann hat ein Teil der alten Genossen die Raffinerie um nicht die Hälfte des wirklichen Wertes wieder erworben. Ausserdem wird erwartet, dass die alten Genossen einen Teil ihrer Einlagen — 10 bis 15 Prozent — zurückerhalten. Der Betrieb soll nicht eher aufgenommen werden, bevor nicht das Komitee über die nötigen Barmittel dazu verfügt. Ueber den endgültigen Zuschlag können wir hoffentlich schon im nächsten Heft berichten.

Aus Frankreich:

Die Einfuhr schweizerischer **Schokoladen** hat, seitdem Suchard eine Fabrik in Frankreich im Betriebe hat, beträchtlich nachgelassen. 1903 gingen in den ersten acht Monaten noch 398600 Kilo in den französischen Verbrauch, 1904 waren es 215600 Kilo und 1905 gar nur 161200 Kilo. Die Ausfuhr französischer Schokolade geht in der Hauptsache nach Algier. Es wurden ausgeführt an Schokolade in acht Monaten

	im ganzen	nach Algier
1905	378200 Kilo	347300 Kilo
1904	373100 »	349000 »
1903	237500 »	— »

Nach Deutschland kamen bisher 29300 Kilo französische Schokoladen, im vorigen Jahre waren es noch 37600 Kilo und vor zwei Jahren 44200 Kilo. Die Schweiz hat bis heute das zehnfache dessen geliefert, was Frankreich 1903 zu uns schickte. Dabei ist zu beachten, dass es eine Zeit gab, wo die französischen Zahlen den schweizerischen überlegen waren.

Der **Pariser Zuckerkrach** umfasst im ganzen etwa 131 Millionen Frs., von denen auf Crouier allein 91 Millionen Frs. entfallen. Dagegen erscheint Jaluzot mit seinen 14 Millionen Frs. fast als Zwerg.

Ausserdem kommt aus Paris die Nachricht von einem neuen Krach der Firma Lacaussade & Co., die in reger Geschäftsverbindung mit London, Prag und Hamburg stand. Das Haus war sehr angesehen, Lacaussade war präsidierendes Mitglied der Pariser Zuckerbörse. Der Krach ist eine Folge des Jaluzotfalles.

Digitized by Google

Aus der **Schweiz**:

Die **Schokoladenausfuhr** ist trotz der kleineren Bohnenaufnahme dem Vorjahre voraus. Die Ausfuhr stellte sich im ersten Halbjahr 1905 auf 3304000 Kilo im Werte von 13043560 Frs. gegen 2921700 Kilo im Werte von 11631603 Frs. in der gleichen Zeit 1904. Von den 1905 er Mengen nahm England den Hauptanteil von 1410600 Kilo = 5772338 Frs. auf. An zweiter Stelle stehen die Vereinigten Staaten mit 379500 Kilo = 1446924 Frcs. und an dritter Stelle Deutschland mit 320700 Kilo = 1366466 Frs. Der Durchschnittswert der 1905 ausgeführten Mengen stellt sich auf 395 Frs. für 100 Kilo.

Berner Schokoladefabrik Tobler & Co. Die am 18. September tagende Generalversammlung hat die Erhöhung des Grundkapitals von 2 auf 4 Millionen Frs. und den Ankauf der Kakao- und Schokoladefabrik von **Michele Talmone** in Turin beschlossen, was man auch erwartet hatte. Denn die seit über 50 Jahren bestehende Fabrik von Talmone gehört zu den ersten Italiens und besitzt eine ausgedehnte Kundschaft im In- und Auslande. Mitgeholfen bei dieser Gestaltung hat jedenfalls der neue, seit dem 1. Juli geltende Handelsvertrag zwischen der Schweiz und Italien, durch den der Einfuhrzoll von schweizerischer Schokolade nach Italien um 40 Lire ermässigt ist. Die italienischen Fabrikanten stehen sich aber trotzdem noch um 20 Lire auf 100 Kilo Schokolade besser gegen das Ausland, weil auch die Zölle auf Rohkakao usw. ermässigt sind, was wir bereits im Gordianheft 248, Seite 168, meldeten. Die Jahresergebnisse der Talmone'schen Fabrik werfen einen guten Nutzen ab. Der Gesamtumsatz ist von 1490000 Lire im Jahre 1901 auf 1740000 Lire im Jahre 1904, gestiegen. Der gesamte Reingewinn stellte sich auf 208447 Lire 1901 und auf 277264 Lire 1904, die nach reichlichen Abschreibungen mehr als 6 Prozent Nutzen abwarfen. Die Leitung der neuen Turiner Filialfabrik bleibt unverändert, wie bisher. Bemerkenswert ist, dass die beiden Fabriken sich ihren Ruf in verschiedenen Schokoladen erworben haben und sich demnach sehr gut ergänzen. Ueber die Entwickelung der Berner Fabrik heisst es, dass der bisherige Umsatz in 1905 den in der gleichen Zeit 1904 um die Hälfte übertrifft. Die neuen zwei Millionen Aktien werden in je 100 Frs. Stücke eingeteilt und zu 135 Frs. angeboten mit Anteil vom 1. Januar 1906 ab. Die Inhaber der Turiner Fabrik haben 5000 Aktien übernommen. Die anderen 15000 Stück werden den alten Aktionären mit Vorzugsrecht angeboten. Die Einzahlung hat am 15. Oktober zu erfolgen. Durch diese Verschmelzung gewinnt die Tobler-Gesellschaft festen Fuss in Italien und festigt ihre Stellung unter den Häuptern der schweizerischen Schokoladenindustrie. — Nachträglich erfahren wir noch, dass die Ausschreibung der neuen Aktien guten Erfolg hatte. Ohne die italienischen Meldungen ist der Betrag stark überzeichnet.

Die **Suchard S. A.** kündigt die am 30. März 1900 von Russ-Suchard ausgegebenen und auf die neue Gesellschaft übergegangene viereinhalbprozentige Anleihe von 2 Millionen Frs., eingeteilt in 2000 Stück à 1000 Frs. Die Gesellschaft bietet indessen den bisherigen Inhabern die Umschreibung in ein vierprozentiges Anleihen zum Nennwert an und gibt weitere 3 Millionen Frs. aus zu vier Prozent auf Grund des Beschlusses vom 17. August 1901, der die Schaffung einer Sechsmillionen-Anleihe vorsieht; die weiteren 3 Millionen Frs. sollen für spätere Bedürfnisse der Gesellschaft bleiben.

Aus **Amerika**:

Die **Confectioner's Machinery & Mfg. Co.** in Springfield, Mass., hat ihr Kapital ums doppelte auf 400000 $ erhöht, was durch die erweiterten Geschäftsverbindungen nötig wurde. Diesen Herbst noch wird eine elektrische Kraftanlage gebaut.

Eine neue Gesellschaft, die **Crystal Sweet Co.,** hat sich in Boston mit einem Kapital von 60000 $ gebildet; Zweck des Unternehmens ist die Herstellung von Zuckersachen.

In **Boston** hat sich in den letzten Jahren eine Reihe grosser Schokoladenfirmen entwickelt, die im ganzen einen Umsatz von etwa 10 Millionen $ nach amerikanischen Blättern erzielen sollen. Von diesen Millionen entfällt über ein Drittel auf die Walter M. Lowney Co., die im letzten Geschäftsjahr auf ihr Kapital von 1 Million $ eine Dividende von 28 Prozent auskehrte. Den nächstgrössten Anteil hat die Schwafft Co. mit 2½ Millionen $. Die Bostoner Schokoladen werden überall in den Vereinigten Staaten angeboten und gekauft, wie unser Bostoner Gewährsmann berichtet.

Reklameuhren mit der Aufschrift »**Velma Suchard**« sind in den Staaten drüben an Schokoladengeschäfte versandt worden. Auf der Rückseite sind ausserdem schweizerische Bilder sichtbar.

Die **Philadelphia Caramel Co.** bezieht in Camden N. Y. eine neue Fabrikanlage, die einen Flächenraum von 180×265 Fuss bedecken.

Aus **Milwaukee** wird gemeldet, dass die Preise für Zuckersachen angesichts der Aussichten der Zuckerernte herabgesetzt werden dürften. Auch Schokoladen seien niemals so billig gewesen als gerade jetzt.

Die **Rickenbacker & Taylor Co.** in Newark N. J. ist mit einem Kapital von 100000 $ eingetragen worden, die Firma **S. Fischer & Co.** in Hoboken mit 150000 $.

Die **Brown Cracker & Candy Co.** in Dallas (Tex.) errichtet eine neue Fabrik auf einem 12000 Quadratfuss umfassenden Grundstück.

Die **Geschäftsberichte** von drüben lauten **glänzend.** Viele Fabriken arbeiten mit Ueberstunden, um die einlaufenden Aufträge zu decken. Demnach sind die Geschäftsergebnisse ebenfalls aussichtsvoll. Man hat schon mit der Herstellung der Weihnachtssachen begonnen. Hand in Hand hiermit wird drüben in den letzten Monaten, für die uns heute zahlenmässige Unterlagen fehlen, bereits wieder mehr Rohkakao aufgenommen sein; der ganze Bedarf hierin scheint indessen noch nicht ganz gedeckt zu sein, denn auf den Kakaoplätzen sollen amerikanische Anfragen vorliegen, die im allgemeinen gern gesehen sind und schon oft preishaltend gewirkt haben. Wenn also das erste halbe Jahr 1905 sich nur eben auf der vorjährigen Höhe hielt, so ist von der zweiten Hälfte wohl wieder ein kleiner »run« zu erwarten.

Die Fabrikanten der C. A. O.-Pottasche, die Herren **Dr. Hensel & Co.,** teilen uns mit, dass sie ihren ganzen Betrieb von Lesum nach Blumenthal an der Weser verlegt haben, nachdem bereits vor drei Jahren ein Teil des Betriebes dorthin verlegt war. Es wird gebeten, alle Zuschriften fortab nicht mehr nach Lesum, sondern nach **Blumenthal (Provinz Hannover)** zu richten.

»Sarotti« Chokoladen- & Cacao-Industrie, Aktiengesellschaft. Die an der Berliner Börse zugelassenen zwei Millionen Mk. Aktien wurden nicht, wie im Heft 250 gemeldet, am 21., sondern erst später notiert. Am 25. September standen sie auf 169 Prozent; seitdem hob sich der Kurs bis zum 30. September auf 185 Prozent. Die Zulassung zur Börse ist auf Grund eines Berichtes erfolgt, der die Entwickelung der Gesellschaft eingehend schildert. Errichtet ist die Gesellschaft am 12. September 1903, um das bis dahin von den Herren Hoffmann & Tiede betriebene Unternehmen weiter zu führen. Beide Herren bilden noch heute den Vorstand. Die Aktiengesellschaft erstand am 1. Juli 1903 für 1½ Millionen Mk. das ganze Gewese, Handelsgeschäft

Digitized by Google

und Fabrik, die 1882 errichtet sind. Im letzten Geschäftsjahr hat die Gesellschaft zu dem ihr bereits gehörenden Grundstück Bellealliancestrasse noch drei weitere Grundstücke erworben, um das Geschäft und die Fabrik erweitern zu können. Augenblicklich werden in der Fabrik etwa 900 Arbeiter und Arbeiterinnen beschäftigt.

Die Gesellschaft verteilte im ersten Geschäftsjahr 12 Prozent und für das zweite, vom 1. Juli 1904 bis 30. Juni 1905 laufende Geschäftsjahr 10 Prozent.

Unter den Aktiven der Gesellschaft stehen Grundstücke mit 2397022 Mk., Immobilien mit 938929.51 Mk., Maschinen mit 651784.90 Mk., Warenvorräte mit 1064304.11 Mk., Bankguthaben mit 349771 Mk. und Debitoren mit 444007.19 Mk. Bei den Passiven nennen wir Hypotheken mit 2426009 Mk., Kreditoren mit 543355.89 Mk., Arbeitersparkassenkonto mit 146126.70 Mk., Reservekonto mit 249141.45 Mk. Hiervon stammen 233586.45 Mk. aus der letzten Kapitalserhöhung als Agiogewinn.

Der Betriebsgewinn der Gesellschaft beträgt 831811.75 Mk., aus den Grundstücken wurden 18505.07 Mk. gewonnen. Demgegenüber stehen Handlungsunkosten mit 544153.06 Mk., Zinsen mit 40801.86 Mk., zweifelhafte Forderungen mit 4437.05 Mk. und Feuer-Versicherungen mit 2583.10 Mk. Von dem nach einschliesslich Gewinnvortrag von 73637.76 Mk. verbleibenden gesamten Reingewinn von 331978.56 Mk. werden 91768.05 Mk. abgeschrieben, 169052.23 Mk. verteilt und 71158.26 Mk. neu vorgetragen.

Haiti. Es wird eine Abänderung des Zolltarifs geplant, worüber näheres im Verkehrsbureau der Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin zu erfahren ist.

Gustave Duclaud Nachfolger A.-G. in Berlin macht bekannt, dass für den verstorbenen Fabrikdirektor Altmann der praktische Arzt Dr. Cohnheim zum Mitgliede des Aufsichtsrats erwählt ist.

»Debundscha - Pflanzung« vormals Linnell & Co. in Debundscha (Kamerun). Wie uns der Vorstand dieser Gesellschaft, Herr Fritz Langheld, zur Zeit Berlin, Unter den Linden 3a, mitteilt, wird auf der Pflanzung neben anderen Kulturen auch der Kakaobau gepflegt. Der Debundscha-Kakao erzielt wegen seiner Güte Preise, die um einige Pfennige über den allgemein für Kamerunkakao gezahlten Sätzen stehen. Die Gesellschaft besitzt im ganzen 1700 ha Land, wovon ein kleiner Teil 1893 zuerst bepflanzt wurde, für Kakao 10 ha. Heute umfasst die Kakaoplantage 120 ha mit 100000 Bäumen, von denen die Hälfte ertragsfähig ist. In der Zeit vom 1. Juli 1904 bis zum 30. Juni 1905 wurden aus dem Kakao 48000 Mk. eingenommen. Die Leitung will den Kakaoanbau in den bisherigen Bahnen weiterpflegen, dagegen Kautschukanpflanzungen in grösserem Umfang vornehmen. Zu diesem Zweck soll das 220000 Mk. betragende Betriebskapital um 80000 Mk. erhöht werden, worüber der Vorstand bereit ist, Auskunft zu erteilen. Die neuen Anteile lauten auf 200 Mk. und sollen in vier Jahren in Raten von je 25 Prozent erhoben werden.

Am 12. September ist in Hannover eine gut besuchte Versammlung von Vertretern nord- und westdeutscher **Raffinerien** abgehalten. Es handelt sich um die Bildung einer **Vereinigung,** die den herrschenden Preisverhältnissen ein Ende machen und Mindestverkaufspreise anstreben will. In der ersten Oktoberhälfte soll eine zweite Versammlung in gleicher Angelegenheit stattfinden. Ein Kartell der alten Form wird sich wohl kaum daraus entwickeln können. Das Ergebnis bleibt abzuwarten.

Nach einem Bericht des Generalkonsulates in Kalkutta wird das **indische Warenzeichengesetz** von der Zollbehörde sehr strenge gehandhabt. Für die Gordianindustrie wird es wissenswert sein, dass eine Firma versuchte, in Indien Biskuits einzuführen, deren äussere Aufmachung den Packungen von Huntley & Palmers nachgemacht war. Die Behörde stempelte die Sendung zwangsweise und zog von der schuldigen Firma eine empfindliche Geldstrafe ein. Erst dann wurde die Ware freigegeben.

Eigentümliche Blüten zeitigt die gesetzliche **Kennzeichnungspflicht** bei manchen Leuten. Das Dresdner Untersuchungsamt berichtet in der Jahresübersicht für 1904, dass eine Firma auf ihre Rechnung den Vermerk »m. M.« angebracht hatte. Die Rechnung lautete über Schokolade, und das vielsagende »m. M.« sollte heissen »mit Mehl«, was als zur Aufklärung des Publikums dienend nicht angesehen wurde, und zwar mit Recht. Weshalb sagt man nicht »Mehlschokolade«, wie man auch »Milchschokolade« sagt? Das »m. M.« wirkt, abgesehen von der sehr traurigen Seite, erheiternd durch die Erklärung »mit Mehl«.

Um den **Zuckerverbrauch** zu heben, wird in der grünen Magdeburger Zuckerzeitung empfohlen, den Zucker zu invertieren, und ihn dann statt des Kartoffelsirups in den Konditoreien einzuführen.

Handelsregister.

Eintragungen.

Homburg v. d. Höhe. 1) Friedrichsdorfer Zwiebackfabrik Karl Schneider, Homburg v. d. H. Das Geschäft ist durch Erbgang auf die Witwe des Fabrikanten Karl Schneider, Franziska geb. Kattner, zu Homburg v. d. H. übergegangen, welche es unter unveränderter Firma fortführt. Die Prokura der Witwe Karl Schneider ist durch Uebergang des Geschäfts auf sie erloschen.

2) Henry Pauly, Homburg v. d. H. Unter dieser Firma betreibt der zu Homburg v. d. H. wohnhafte Zwiebackfabrikant Henry Pauly ein Handelsgewerbe als Einzelkaufmann. 19. 9. 1905.

Wernigerode. Abt. A Nr. 211: Harzer Kacao- und Schokoladenfabrik Ludwig Bauermeister in Nöschenrode. Der Kaufmann Fritz Bauermeister daselbst ist heute als Inhaber eingetragen und die Prokura desselben gelöscht. 23. 9. 1905.

Ratibor. Abt. A Nr. 14: Franz Sobtzick: Von den Gesellschaftern ist bis auf weiteres nur der Kaufmann Franz Sobtzick zu Ratibor die Gesellschaft zu vertreten berechtigt — und zwar in Gemeinschaft mit einem Prokuristen. 23. 9. 1905.

Patente.

Anmeldungen:

53e. D. 14119. Verfahren zur Herstellung von Trockenmilchpräparaten. Universal Milk Powder Company Limited, London; Vertr.: R. Deissler, Dr. G. Döllner u. M. Seiler, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 6. 12. 11. 03.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen:

53l. 260044. Maschine zum Schlagen von Eiern, Rahm u. dgl., bei der die Schlägerwelle mittels eines mit einem Wasserrad verbundenen Getriebes betätigt wird. Fritz Rillmann, Zürich, und Adolf Schumacher, Winterthur; Vertr.: Karl Schumacher, Unterreichenbach b. Calw, Württ. 7. 8. 05. R. 16009.

Konkurse.

(Eröffnungstag — Prüfungstag.)

Hof. Kolonialwaren- und Delikatessenhändler Ernst Hobe. (16. 9. — 17. 10.) — **München.** Bäckereigeschäftsinhaber Max Killensberger, Rosenheimerstr. 86. (18. 9. — 18. 10.) — **Mülheim, Ruhr.** Kolonialwarenhändler Heinrich Ostkamp und Frau, Kettwigerstr 23. (18. 9. — 25. 10.) — **Jena.** Bäckermeister Carl Friedrich Scheller †. (19. 9. — 8. 11.) —

Digitized by Google

Stuttgart. Kolonialwarenhändler Fritz Bubeck, Rotebühlstr. 59. (21. 9. — 6. 11.) — **Zoppot.** Konditoreibesitzer Ernst Gross, Seestr. 26. (25. 9. — 27. 11.)

Dessau. Das Gebäude der Hofkonditorei Pohl, Ecke Wall- und Fürstenstrasse, wurde durch einen grossen Brand teilweise zerstört. (K.)

Gera. Herr Hermann Böttger, in Firma Gustav Steinert & Co., Zuckerwarenfabrik, wurde zum Hoflieferanten des Herzogs Karl in Bayern ernannt. (K.)

Düsseldorf. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Hermann Kiesslich ist in den Besitz von Kaufmann Franz Baresel übergegangen, der sie unter der Firma Hermann Kiesslich Nachf. weiterführt. (K.)

Internationale Gewerbe- und Industrie-Ausstellung in Bukarest. Für das Jahr 1906 ist hier eine internationale Gewerbe- und Industrie-Ausstellung geplant. (K.)

Frankfurt a. M. Die Bonbonfabrik Eberenz hat von Baumeister Oswald Bauch das Fabrikgebäude Hedderichstrasse 71 erworben, um den Betrieb bedeutend zu vergrössern. (K.)

Elbing. Schokoladenfabrikant Conrad Mahlke kaufte das Grundstück Friedrich Wilhelm-Platz 13 zwecks Einrichtung einer Zuckerwarenfabrik. (K.)

Magdeburg. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Schmeil & Rissel ist nach Auflösung der Gesellschaft in den Alleinbesitz von Paul Rissel übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Glogau. Die höchste Auszeichnung auf Pfefferminzpastillen wurde der Firma A. Seltmann von hier auf der Weltausstellung zu Lüttich zuerkannt. (K.)

Köln, Rhein. Kürzlich begingen acht Angestellte der Firma Gebrüder Stollwerck A.-G. ihr 25jähriges Arbeitsjubiläum. Aus diesem Anlass hat die Firma für ihr gesamtes Personal ein grosses Fest veranstaltet. (K.)

Olten, Kt. Solethurn (Schweiz). Buehler & Cie., Biskuitfabrik, Aarauerstrasse 1041, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Plauen i. V. Oscar Hoffmann hat die drei Geschäfte des Kakao-Hauses, Bahnhofstr. 55, Neustadtplatz 22 und Fürstenstr. 22, von Emil Vollmer käuflich übernommen. (K.)

Bochum. Unter der Firma Bochumer Bonbon-Küche wurde Bahnhofstr. 38 ein modernes Zuckerwaren- und Sckokoladen-Geschäft eröffnet. (K.)

Prag. Jaroslav Hrabanek eröffnete in der Stephansgasse 542 ein Gebäck- und Zuckerbäckerwaren-Geschäft. (K.)

Dresden. Gertrud Dittrich eröffnete Grunaerstrasse 11 ein Schokoladen-, Tee- und Kaffeegeschäft. (K.)

Dresden. In der Kakao- und Schokoladenfabrik von Richard Selbmann, feierten Packmeister Hermann Schür und Bonbonkocher Ernst Klare ihr 25jähriges Arbeits-Jubiläum. Von der Stadt erhielten die Jubilare ein Diplom, ebenso vom Verbande deutscher Schokolade-Fabrikanten. (K.)

Dresden. Eine seltene Feier beging am 30. Sept. Hermann Conradi, Konditorei und Lebkuchenfabrik, Kgl. Hoflieferant; sie hat ihren Sitz seit 100 Jahren in dem Hause Soest 3 und blickt auf ein 200jähriges Bestehen zurück. (K.)

Mailand. Für den Handel mit Kakao und Schokolade wurde hier mit einem Kapital von 15000 Lire die Firma Giorgio Seyet & Comp. gegründet. (K.)

Kakao und Zucker auf Kuba. Dem Journal d'Agriculture Tropicale entnehmen wir einen Brief aus Kuba, der in deutscher Uebersetzung folgendermassen lautet:

»Kakao wird wie Kaffee nur in der heissen Provinz von Santiago gebaut, die, gebirgsreich und sehr fruchtbar, bis zum 19. Grad nördlicher Breite reicht. Das Klima ist hier für Kakao sehr günstig, zumal das Zuckerrohr dort nicht überall gepflanzt werden kann. Man bemüht sich, zum bequemeren Transport des Rohres für Eisenbahnanlagen passendes Land zu erwerben. Die grossen Zuckerfabriken produzieren gegen 100000 bis 175000 Sack Zucker (jeder 320 Pfd. schwer) und können bedeutenden Nutzen daraus ziehen. Zucker wird fast nur noch auf ganz grossen Pflanzungen angebaut, kleinere werden garnicht mehr angelegt. Obgleich die Zahl der Zuckerfabriken in Kuba die Zahl 200 nicht übersteigt, so nimmt man doch an, dass sie imstande sind, etwa 1400000 Tonnen Zucker auf den Markt zu bringen.«

Kakao und Zucker sind heute auf Kuba Trumpf. Viel trägt dazu das Vertragsverhältnis mit den Vereinigten Staaten bei, wohin die Kubaner ihren Zucker und ihren Kakao wohl bald ausschliesslich schicken werden. In der ersten Hälfte 1904 sind in Santiago de Kuba 3932863 Pfund Kakao verladen worden, davon allein 2546089 Pfund nach den Vereinigten Staaten. Nach Deutschland gingen in der gleichen Zeit 367638 Pfund. Der Kakaobau auf Kuba beschränkt sich jetzt nur auf die Ostprovinz Santiago de Kuba, wo es 1901/02 1034 Kakaopflanzungen mit 80000 Bäumen gab, wovon etwa 31000 Quintales geerntet wurden. Der Verschiffungshafen für Kakao ist Santiago de Kuba. Ein nicht unbeträchtlicher Teil des Kakaos wird im Lande selbst zu Schokolade verarbeitet.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert

Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.

Höchste Leistungsfähigkeit.

♦ Gute Verkaufsartikel ♦

für Schokolade- u. Zuckerwarenhandlungen sind unsere

Attrappen u. Bonbonnieren

Korbbonbonnieren mit **Blumen** verziert, feinstes Geschenk.

Weihnachtsmänner und **Engel** als **Schaufensterstücke.**

Sortimentskisten von Attrappen und Bonbonnieren von 40 Mark an bis 150 Mark gegen Nachnahme oder Vorhereinsendung. Für Grossisten und Exporteure billigste Bezugsquelle.

Rückert & Cie., Steinach S.-M.

Spielwarenfabrik.





Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holst.
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden b. **J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Chemiker
hauptsächlich eingearbeitet auf Untersuchung von Kakao und Schokoladen,
sucht Anfangsstellung.
Suchender hat sich seine praktischen Kenntnisse in der Durchführung derartiger Analysen (namentlich auch solche schweizer Milchschokoladen) in der Schweiz bei einem behördlichen Chemiker erworben.
Offerten unter **A. L. 609** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Gesucht fürs Ausland **tüchtiger Fachmann,**
Werkführer der gesamten Drageearbeiten. Derselbe muss für eine trockene haltbare Ware mit Hochglanz garantieren. Ausserdem muss derselbe als **Laborant** durchaus tüchtig sein und selbständig in allen vorkommenden Arbeiten vom ff. Dessert bis zum Massenartikel die Leitung übernehmen können. Der Antritt der Stellung **braucht nicht sofort zu geschehen; ein gutes Einkommen wird garantiert.** Off. u. **A. R. 605** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Moskau.
Eine Moskauer Importfirma wünscht den
Alleinverkauf für feste Rechnung resp.
Vertretung für leistungsfähige Fabrikanten von
Neuheiten in Emballagen, Verpackungen, Fantasie-Luxuspapieren, Spielsachen, Füllattrappen, Surprisen usw.
für die Schokoladen- und Konfitüren-Branche zu übernehmen. Feinste Referenzen. Gefl. Offerten sub **B. L. 606** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Gesucht
zur selbständigen Leitung einer Kakaofabrik eine tüchtige, branchekundige, gut empfohlene Kraft. Hohes Gehalt und Tantieme. Lebensstellung.
Bewerbungen unter **L. E. 4732** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Bitte um vorteilhafte Stellung!
Bei Konditoren u. Konfitürengesch. bestens eingeführter
Reisender sucht baldigst oder später anderes **Engagement.**
Offerten unter **S. Z. 608** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Lebensstellung sucht **kautionsfäh.,** strebs. tücht. verh. **Kaufmann,** 35 J. alt, evgl., als **Reisender** der Schokoladen- u. Zuckerwarenbranche für Ost-, Westpreussen, Posen, Pommern, Schlesien, bisher 8 Jahre gereist. Gefl. Off. sub **J. D. 9763** befördert **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Lebensstellung.
Ein wirklich erfahrener und tüchtiger
Schokoladenmeister
welcher als Spezialität in **feinen, leichtschmelzenden Tafel-Schokoladen** dem modernen Geschmack Rechnung zu tragen in der Lage ist, findet dauernde, **angenehme Position** in einer grösseren, altrenommierten norddeutschen Schokoladenfabrik. Antritt nach Uebereinkunft. Gefl. Angebote unter **B. R. 4705** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.,** erbeten. Strengste Diskretion zugesichert.



L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)
Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:
Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation
in nur solider, tadelloser Ausführung.
Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:
Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.
Muster zu Diensten.

Kisten in Teilen
aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie
Holz- und Papp-Kartons
roh und garniert
liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst
R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLAOEFABRIKATION
liefern als Spezialität
QUIRI & Co.
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.
Ausgeführt über **550** Kältemaschinen.

Ernst Reuschel & Co., Leipzig

Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.

Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.

Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.

Muster und Preislisten zu Diensten.

Ext. französische überzuckerte Naturblüten.





Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

Probe-Nr. kostenlos!

Leipziger Tageblatt

und

Handelszeitung.

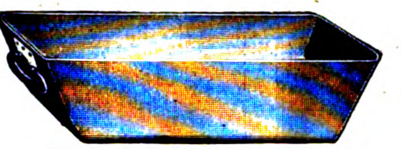
Täglich 2 Ausgaben — Pro Monat Mk. 1,50

Wirksamstes Jnsertionsorgan

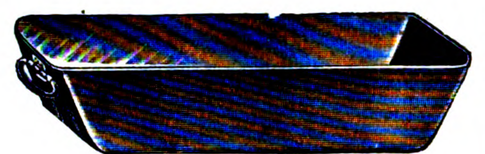
Probe-Nr. kostenlos!

Digitized by Google

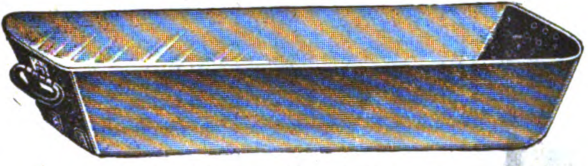
Schokolade-Kästen für Ueberzugsmassen, Kakaomasse und Schokolademassen.



Nr. 0 L. 400×250×100 mm



Nr. 1 L. 500×320×110 mm

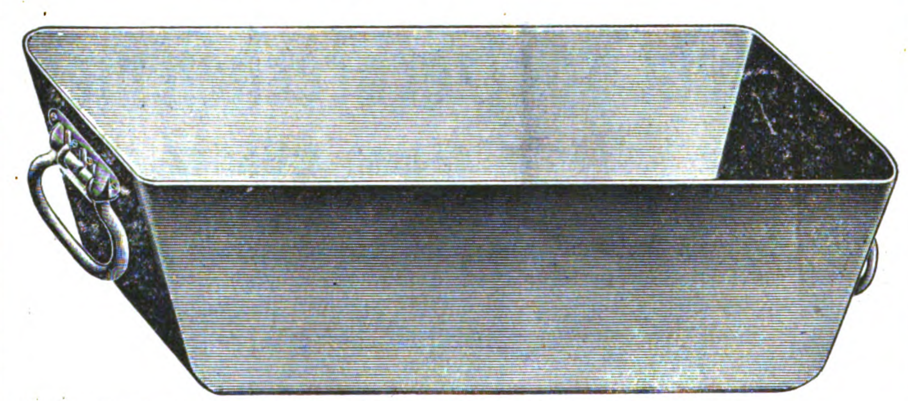


Nr. 2 L. 550×340×110 mm



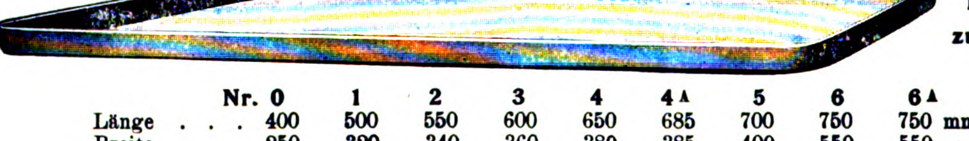
Arbeitsschüssel Nr. 12
oben 350 mm
unten 190 »
tief 170 »

Nr. 3 L. 600×360×110 mm



Walzenkasten. **Nr. 5 L.** 700×400×180 mm

Alle Grössen von Nr. 0 bis 6▲ werden mit losen oder festen Griffen versehen, geliefert.



Deckel zu Nr. 5.

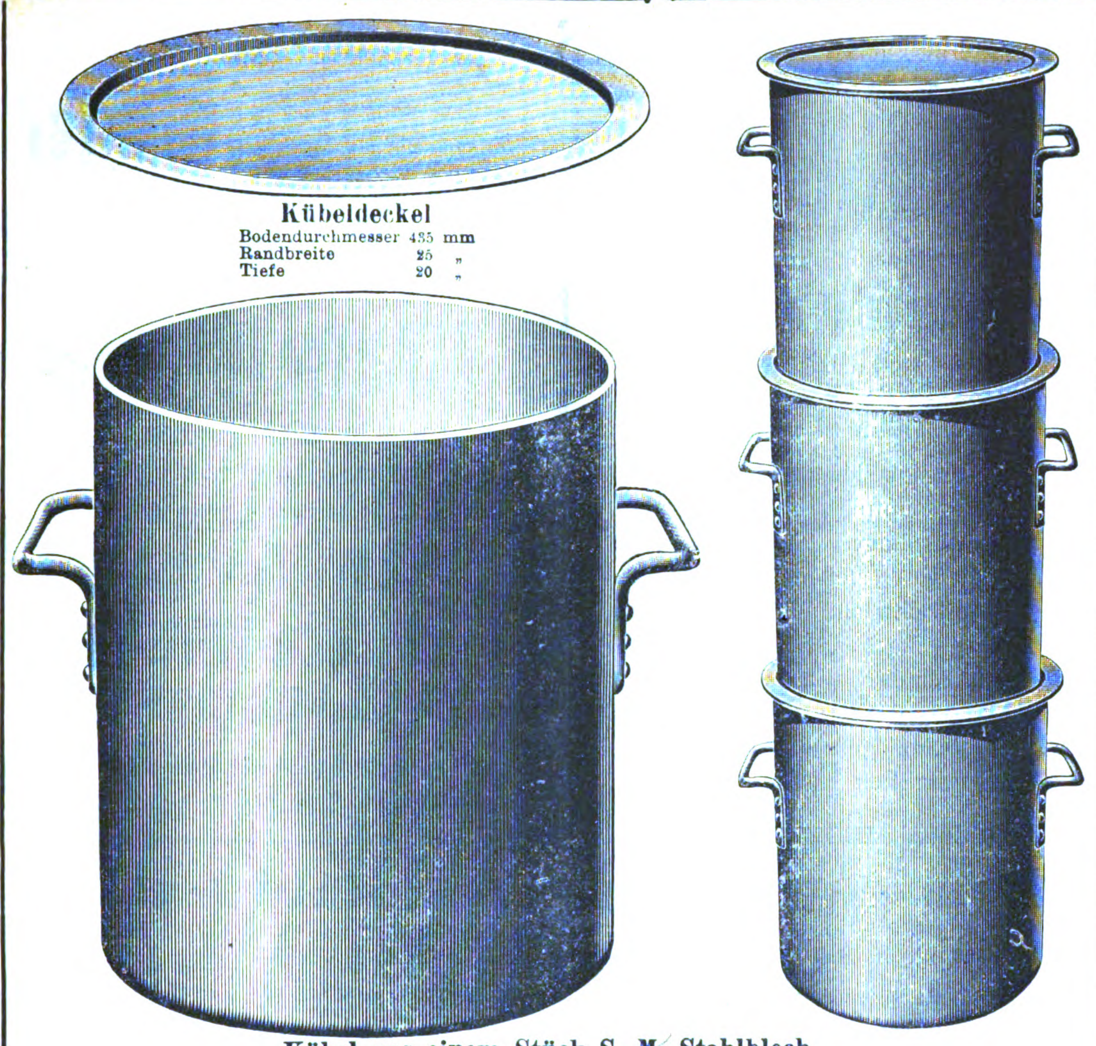
	Nr. 0	1	2	3	4	4▲	5	6	6▲	
Länge . . .	400	500	550	600	650	685	700	750	750	mm
Breite . . .	250	320	340	360	380	385	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	110	110	140	180	140	170	»
Inhalt . . .	10	$16^{1}/_{3}$	18	20	22	32	42	48	60	Liter

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**
In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Einzelne Musterstücke können wir abgeben.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen zum Weiterverarbeiten offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.

Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis ist 20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60 Mk.** die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50 Pf.** für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

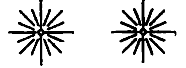
Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

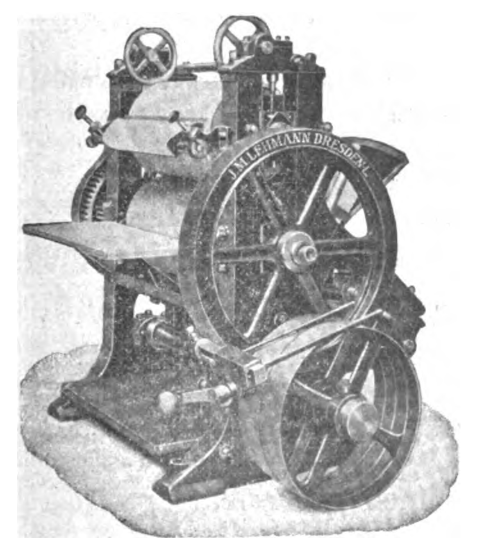
und



Zuckerwaren-Industrie.







Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:
„Grand Prix!“

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

 **Ueberziehmaschine.** 

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succes. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme economie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.



Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 252:

Weltverbrauch und Welternte von Kakao 1901 bis 1904.

Im Dezember 1904, in Heft 231, brachten wir die Weltaufstellung über Kakao in den Jahren 1894 bis 1903. In diesem Jahre haben wir unsere Aufstellung etwas eher abschliessen können, und doch ist es immer schon reichlich spät, wir sind jetzt, wo wir die Zahlen von 1904 im ganzen bringen, schon weit über die erste Hälfte von 1905 hinaus.

Diese Verspätung liegt nicht an uns, sondern hat ihren Grund darin, dass viele Angaben über Ernten und Verbrauch erst so spät, teilweise mit grossen Schwierigkeiten zu erhalten sind.

Wir haben neben die Zahlen von 1904 wieder die der drei Vorjahre gestellt, da sie erst durch Vergleich mit den Vorjahren Wert erhalten. Im grossen und ganzen sind die Tabellen in gleicher Weise aufgestellt, wie in Heft 231, abgesehen von einigen Aenderungen, die wir auf freundliche Anregung hin trafen. An den Erntemengen und Verbrauchszahlen brauchten wir nur wenig zu ändern, mehr aber an den Vorräten, die in der Aufstellung vom Dezember 1904 durchweg zu niedrig angegeben waren. Es waren dort nur die Mengen berücksichtigt, die in den vier Haupthäfen lagen, in Le Havre, London, Newyork und Hamburg. Durch die Verschiebung der Vorratszahlen nach oben musste sich natürlich auch die Vergleichung der Endzahlen anders gestalten. Die dabei rechnerisch auftretenden Unebenheiten werden bei den einzelnen Tabellen besprochen.

Die Ernte von 1904 ist für viele Gebiete die grösste bisher gewesen; das gilt besonders von Ecuador, Trinidad, Santo Domingo, der Goldküste und Kamerun. Allgemein sind die jüngeren Kakaoländer in den Verhältniszahlen den älteren weit voraus. Die grösste Zunahme hat die Goldküste mit 148 Proz., und wie man uns meldet, werden dort von Jahr zu Jahr mehr Pflanzungen ertragsfähig und neu angelegt, so dass von dort her noch grössere Mengen zu erwarten sind. Von den 1904er Mengen lieferte das Accragebiet allein 5 153 157 kg, Lagos und Nigeria beteiligten sich mit 534 807 kg. Dieses Quantum nahm seinen Weg meistenteils nach Hamburg und ging von dort weiter in den Verbrauch, besonders den deutschen. Die Accrasorte hat sich in den wenigen Jahren, die sie am Weltmarkte in grösseren Mengen erscheint, schnell Eingang verschafft, in Hamburg gibt es Zeiten, wo die Accra-Partien nur schleppend die Nachfrage befriedigen können. Einen ähnlichen Aufschwung wie die Accra-Kakaos haben auch die dominikanischen Sorten genommen, über die wir einen genaueren Bericht in Heft 248 vom 20. Aug. d. Js. gaben. Wir fügen heute noch hinzu, dass in Sto Domingo die grössten und besten Kakaopflanzungen der schweizerischen Schokoladenfirma Suchard gehören. Die eine Pflanzung liegt in der Landschaft Sabana de la Mar, und die andere ist im Bezirk Samaná gelegen. Diese beiden Pflanzungen sind auch die einzigen, die landwirtschaftliche Maschinen und Feldeisenbahnen zur Bearbeitung der Anlagen aufweisen. Allgemein sind sonst die Pflanzungen nur klein, und die kleinen Kakaobauern können sich grosse Maschinen nicht leisten. Ausser den Pflanzungen von Suchard gibt es grössere Anlagen nur noch in Borbero und Salcedo. Im Gegensatz zur Goldküste, wo Schwarze fast ausschliesslich den Kakaobau betreiben, kommen in Santo Domingo auch Pflanzungen wie die von

Digitized by Google

Suchard vor, die mit den neuesten Errungenschaften der Pflanzungstechnik bebaut werden. Es ist dort noch viel unbebautes Land vorhanden, das sich zum Kakaopflanzen eignet. Demnach ist auch die Leistungsfähigkeit von Santo Domingo noch lange nicht erschöpft, so dass auch hier allgemein mit steigenden Erntemengen zu rechnen ist. Geeignetes Land ist in Sto. Domingo fast kostenlos zu haben. Auf die einzelnen dominikanischen Häfen und Kakaobezirke verteilt sich die Ernte von 1904, wie folgt; es lieferten

Santo Domingo	1 800 188	kg
San Pedro de Macoris	577 010	»
Sanchez	6 152 453	»
Samana	782 608	»
Puerto Plata	4 245 480	»

Auch für dominikanische Kakaos ist Hamburg der Hauptplatz, wenngleich manches Kilo aus Santo Domingo nach den Vereinigten Staaten wandert.

Wenn Santo Domingo in der Menge Accra übertrifft, so hat es doch im Verhältnis nur halb so viel zugenommen gegen 1903, nämlich 74 Proz. Damit steht es an zweiter Stelle. An dritter Stelle in der relativen Zunahme folgen unsere deutschen Kolonien mit 40 Proz. Die Mengen fallen für die gesamte Versorgung noch erst wenig ins Gewicht, obgleich manche Kolonialschwärmer sie gern bedeutungsvoller machen möchten; immerhin werden wir auch aus Kamerun, aus Togo und aus Samoa steigende Erntemengen zu erwarten haben. Von den 1 109 153 kg verschifften

Kamerun	1 089 000	kg
Samoa	19 518	»
Togo	10 635	»

Die kleinen Quanten aus Samoa und Togo sind wohl nach dem Mutterland verladen, dagegen gehen die Kamerunkakaos nicht alle nach Deutschland, sondern auch nach England. Ueber das mit Accra fast unter einer Breite liegende Togo wird uns von berufener Seite mitgeteilt, dass die Aussichten für Kakao dort nicht so günstig seien, wie an der Goldküste; es fehlen in Togo die grossen Waldgebiete, an denen das Goldküstenland sehr reich ist. Waldboden, der sich für den Kakaobau eignet, ist in Togo nur in beschränktem Umfang zu haben, so dass hier bald eine natürliche Grenze der Leistungsfähigkeit erreicht sein wird. Damit soll dem Kakaoanbau indessen in Togo nichts schlechtes nachgesagt werden.

Auf die deutschen Kakaokolonien folgt in der Zunahme Trinidad mit 25 Proz.; es steht damit allen alten Kakaoländern voran. Trinidadkakaos waren bis vor wenigen Jahren in London heimisch. Seitdem aber Hamburg den Londoner Platz in Kakao überflügelt hat, gehen viele Partien von Port of Spain mit deutschen und anderen Dampfern unter Vermeidung der englischen Vermittlung direkt nach Hamburg, Le Havre und Newyork. Fast die gleiche Zunahme wie Trinidad weist das grösste Kakaoland, Ecuador, mit 22¼ Proz. auf. Ueber Erntemengen, ihre Verschiffung und Bestimmung ist näheres in Heft 248 zu finden. Mit Ecuador sind die grossen Mengenzunahmen abgeschlossen, wenn man die 15¾ Proz. Zunahme in Kuba und Portoriko ausschliesst. Der kubanische Hafen für Kakao ist Santiago de Kuba; was über andere Plätze geht, ist unbedeutend.

Auffallend ist die verhältnismässig kleine Zunahme von Brasilien mit nur 11½ Proz., trotzdem wir in 1904 eine Bahiaernte hatten, die, mit ihren rund 300 000 Sack, bisher noch nicht zu verzeichnen war. In Bahia allein wurden 17 969 160 kg verladen, während auf die anderen Häfen Para, Manaos und Itacoatiara zusammen 5 190 868 kg entfallen. 6 Proz. Zunahme hat Ceylon, dessen Kakaoablader im letzten Jahre ebenfalls Hamburg mehr als Empfangshafen wählten.

Venezuela hat nur 4 Proz. Zunahme. Die 13 048 858 kg umfassende Ernte kam

mit	7 500 000	kg	aus La Guayra
»	4 479 679	»	» Carupano
»	899 159	»	» Puerto Cabello

während sich der Rest auf Ciudad Bolivar und Maracaibo verteilt. Mit dem Jahre 1904 hat sich das alte Kakaoland Venezuela von dem jugendlichen Santo Domingo überholen lassen.

Martinique und Guadeloupe liefern wohl fast ausschliesslich ihre Ernten an den französischen Verbrauch ab, ebenso ist der englische Verbrauch alleiniger Empfänger der Grenadaernten, die mit 6 226 700 kg nur wenig über den vorjährigen Mengen stehen. Grenadakakao ist ein Steckenpferd des Londoner Kakaomarktes; wenn dort sonst keine Sorte gekauft wird, findet Grenada immer Beachtung.

Bei Jamaika haben wir in Ermangelung anderer Angaben die Mengen von 1903 für 1904 eingesetzt. Die Insel gehört zu Westindien, und da dort kein Kakaogebiet weniger als im Vorjahr, manche wie Trinidad sogar beträchtlich mehr brachten, konnten wir wohl die vorjährige Zahl ohne Bedenken wieder ansetzen. Das gleiche gilt von Santa Lucia.

Einen Nachlass in der Ernte haben 1904 gegen 1903 gezeigt San Thomé, Niederländisch Ostindien und Surinam. Bei Thomé hat der Ausfall nichts zu bedeuten; aus welchem Grunde Java zurückgeblieben ist, vermögen wir im Augenblick nicht sicher zu sagen. Von Holländisch-Ostindien sind 1904 nach vorliegenden Aufzeichnungen 14 227 Pikuls (à 62 Kilo) gegen 26 069 Pikuls im Jahre 1903 verladen. Ueber den holländischen Kakaokolonien waltet scheinbar ein Unstern, besonders über Surinam, dessen wir im Gordianheft 248 und auch vordem wiederholt schon Erwähnung taten. Soweit wir zurzeit sehen können, ist ein Stillstand oder ein Umschwung nicht eingetreten. Die gesamte Kakaoernte von Surinam hat 1904 nur Zweidrittel der von 1903 betragen, während 1901 noch 3 163 486 Kilo und 1895 sogar 4 456 338 Kilo von dorther kamen. Alle Versuche auf Besserung sind bis jetzt fehl geschlagen.

Andere Länder haben wir wieder mit 800 000 kg eingesetzt, eine Zahl, die nicht zu hoch erscheint, wenn man bedenkt, dass dazu der französische Kongo, ferner Madagaskar, frz. Guayana, Kolumbien, Mexiko, ganz Mittelamerika usf. rechnen. Allerdings wird aus Mittelamerika wohl nur wenig ausgeführt, denn diese Staaten brauchen selbst nicht unbedeutende Mengen und führen wohl gar von den westindischen Kakaoinseln manches Kilo ein. Im grossen und ganzen gleichen sich hier die Mengen aus, die von der Statistik nur schwer zu fassen sind. Sollte wirklich mehr nach Mittelamerika gehen als von dort auf den Weltmarkt, so sind diese Mengen in unseren Zahlen nicht enthalten, die lediglich die Verschiffungen nach Europa und Nordamerika umfassen, nicht die auf den Pflanzungen geernteten und die im Lande selbst verbrauchten Bohnen.*)

In der Reihenfolge der Kakaoländer untereinander sind mehrere Verschiebungen eingetreten.

*) Nachträglich wird gemeldet, dass 1904 im ganzen 650 000 Kilo Kakao aus Mexiko ausgeführt wurden, woraus ersichtlich ist, dass die Schätzungen für andere Gebiete eher zu niedrig gegriffen sind.


Digitized by Google

Ecuador hat sich auf dem ersten Platz behauptet, doch wird ihm für 1905 Thomé den Platz streitig machen. Domingo und die Goldküste haben je einen Platz gewonnen, Surinam ist von der 10. auf die 16. Stelle gerückt.

Neu sind in der Reihe Dominika und der Kongostaat mit allerdings nur bescheidenen Mengen.

Die Gesamtzunahme der 1904er Ernte gegen ihre Vorgängerin beträgt 16 Prozent, und im vierjährigeu Durchschnitt stellt sich diese Zunahme auf 9½ Prozent jährlich. In Zahlen umfasst die Ernte:

	1904	146 552 647 kg
	1903	125 795 074 »
	1902	120 930 214 »
	1901	105 820 807 »

Der 1904er Ernte steht ein höherer Verbrauch gegenüber mit 147 887 750 kg. Die Schuld an diesem scheinbaren Uebergewicht des Verbrauches hat Holland, das nach einer alten Gepflogenheit statt der eigentlichen Verbrauchsmenge immer nur die Einfuhr nennt, obgleich dem eine beträchtliche Ausfuhr gegenüber steht. Diese wieder ausgeführten Kakaos gehen natürlich nicht in das Ursprungsland zurück, sondern in andere Verbrauchsländer, wo sie als Einfuhr noch einmal, also doppelt angeschrieben werden. Wir haben in der Verbrauchstabelle, der Ueberlieferung folgend, die Einfuhrzahlen stehen lassen. In Wirklichkeit sehen die Zahlen anders aus, denn Holland hat in kg

	1902	1903	1904
eingeführt	14666274	16741665	21124000
ausgeführt	5493970	6011191	8939600
verbraucht	9172304	10730474	12184400

also wesentlich weniger, als die Verbrauchstabelle angibt. Nun wird allerdings behauptet, dass die Ausfuhrzahlen Abfälle und Gesiebsel mit einschliessen. Einmal wird nur der kleinste Teil der Ausfuhren daraus bestehen, und zweitens sind diese doch in den Einfuhren ebenfalls enthalten, so dass ungefähr ein Ausgleich erfolgt. Ausserdem werden die Kakaoschalen von der niederländischen Behörde besonders angeschrieben, und hier überwiegt die Einfuhr bei weitem, denn sie hat 1904 im ganzen 945 130 kg betragen, während nur 101 127 kg Kakaoschalen ins Ausland gingen. Aehnliche Mengenverhältnisse haben auch in früheren Jahren bestanden.

In früheren Jahren ist ausserdem das Missverhältnis der holländischen Einfuhrzahlen gegen die Verbrauchsmengen der übrigen Länder nicht so in die Erscheinung getreten wie 1904, wo in das kleine Holland mehr Kakao eingeführt wurde, als in dem grossen England zur Verarbeitung kam. Denn England verbrauchte 20 552 664 kg oder fast ein Fünftel mehr als 1903, während Hollands Einfuhr sich auf 21 124 000 kg stellte. Demnach hätte Holland in der Verbrauchsreihe vor England rangieren müssen, was wir indessen nicht zugelassen haben, obwohl wir noch die höheren holländischen Einfuhrzahlen in der Tabelle nennen. Genau genommen sind die Verbrauchsmengen um die holländischen Ausfuhren niedriger und betragen für die gesamte Welt in kg:

1902	1903	1904
116 691 191	121 441 075	138 938 250,

so dass der nur scheinbar höhere Verbrauch tatsächlich bedeutend unter den Erntemengen steht.

Die grösste Zunahme im Verbrauch weist Deutschland auf mit 26 Prozent. Man hat wohl in deutschen Landen über schlechte Geschäfte geklagt, aber die können doch nur für einzelne bestehen, denn für nichts und wieder nichts kommen nicht in einem einzigen Jahre, wie 1904, über 5½ Millionen kg Rohkakao mehr zur Verarbeitung. Wir verweisen hierbei auf die Gordianhefte 234 und 235 vom 20. Januar und 5. Februar d. J., in denen die Fortschritte der deutschen Schokoladen-Industrie eingehend besprochen wurden.

Die gleiche Zunahme scheinbar, 26 Prozent, weist Holland auf, aber doch nur mit den Ausfuhren, ohne diese sind es 13½ Prozent, also tatsächlich nur halb so viel. Vergleiche hierzu auch Heft 233 vom 5. Januar 1905.

In den Mengen bedeutend kleiner, steht Oesterreich-Ungarn mit der Verarbeitung von Rohkakao relativ an zweiter Stelle. Den dritten Platz mit ebenfalls nur kleinen Mengen nimmt Australien ein, das sich mehr und mehr von der Versorgung durchs Mutterland frei macht und in den Kakaoländern selbst als Käufer auftritt, wenn auch vor der Hand nur für kleinere Partien.

In weiterem Abstand folgen mit der gleichen Zunahmeziffer England, die Schweiz und die Vereinigten Staaten. Ueber alle drei Länder ist bereits für 1904 eingehend berichtet worden, so dass wir uns heute darauf beschränken können, darauf zu verweisen. Es sind England in Heft 237, die Vereinigten Staaten in Heft 244 und zuletzt die Schweiz in Heft 245 genau behandelt worden.

Unter den grossen Kakaobrauchern weist Frankreich die geringste Zunahme auf, nur 5½ Prozent, doch hat es seinen dritten Platz in der Reihe der Verbrauchsländer behauptet. Russland ist trotz der inneren Wirren, die auch 1904 schon wüteten, um 8¼ Prozent vorwärts gekommen und hätte wohl ohne die Unruhen, die immerhin Industrie, Handel und Kaufkraft des Landes beeinträchtigt haben, wohl noch mehr Rohkakao verarbeitet.

Auch die kleineren Verbraucher von Rohkakao haben grössere und geringere Fortschritte gemacht; zurück sind Spanien und Dänemark, was sicherlich nur eine vorübergehende Stockung vorstellt, die im Laufe der Zeiten in allen Industrien einmal eintreten kann. Portugal ist neu in die Reihe aufgenommen und nur 1904 mit berechnet.

Insgesamt hat der Verbrauch wie die Ernte um 16 Proz. mit den holländischen Ausfuhren 1904 zugenommen; ohne diese sind es für den Verbrauch nur 10¼ Proz. Im vierjährigen Durchschnitt steht die Verbrauchszunahme über der Ernte, 10¼ Proz. gegen 9½ Proz., wenn Hollands Einfuhren berücksichtigt werden, ohne diese tatsächlich ein volles Prozent darunter, mit 8½ Proz. gegen 9½ Proz.

Diese günstigere Zunahme der Ernten kommt auf die jungen Kakaoländern in der Hauptsache. Denn wenn auch unter ihnen die alten und älteren Gebiete wohl einmal ein so genanntes gutes Jahr haben, wie es 1904 bei mehreren der Fall war, sind gerade diese, die schon seit Jahren achtbare Mengen von Kakao auf den Weltmarkt werfen, nicht im Stande, den wachsenden Anforderungen des überall kräftig einsetzenden Bedarfs zu genügen. Die Mehrforderungen des Bedarfs werden durch die jungen Länder gedeckt, die augenblicklich im Aufstreben sind und jedes Jahr einige Millionen Kilo mehr liefern, bis auch sie auf dem Punkt angelangen, der ihrer Leistungsfähigkeit ein Ziel setzt. Währenddessen sind wieder neue Länder gefunden, die die Zunahme ausgleichen. Diese Rolle hat in den neunziger Jahren Thomé gespielt, augenblicklich versehen sie Santo Domingo und die Goldküste, während Kamerun sich dazu rüstet. Auf diese Weise wird der Kakaomarkt

Digitized by Google

fortgesetzt durch neue Sorten verjüngt. Allerdings ist der Anbau der sogenannten Edelkakaos im Vergleich zu den geringeren Sorten zurückgegangen, indessen der Kakao ist auch heute kein reines Genussmittel mehr, sondern hat sich gerade in den letzten Jahren einen ehrenvollen Platz unter den Volksnahrungsmitteln erworben. Es wurde zum guten Teile durch eine erhöhte Fertigkeit in der Bearbeitung und Ausnutzung der geringeren Sorten möglich, die Kakaoerzeugnisse so billig herzustellen, dass sie auch dem kleinen Manne zugänglich sind. Allerdings haben die neuen Kakaoländer für die alten immer einen empfindlichen Uebelstand; sie können aus mancherlei Gründen billiger produzieren und werden deshalb als Preisdrücker recht oft störend empfunden. Ein Hauptgrund des billigeren Einstands ist in den niedrigen Bodenwerten zu suchen; so ist in Santo Domingo gutes Kakaoland sonst umsonst zu haben, während z. B. in Venezuela oder Ecuador die Kakaopflanzung in fertigem Zustande weit teurer gekauft oder gerechnet werden muss. Zwar hat der angehende Pflanzer in den neuen Ländern sein Feld erst zu bearbeiten, doch kostet ihm dann alles in allem seine Pflanzung, wenn sie nach 5 bis 6 Jahren ertragsfähig wird, lange nicht so viel, als wenn er sie fix und fertig kaufen soll. Schon hierin sind die billigeren Preise mit zu suchen. Für eine beiderseitige gesunde Preisentwickelung kann man indessen diesen rein natürlichen Druck nur gutheissen, denn sonst würden die alten Länder bei dem steigenden Bedarf so hohe Preise fordern, dass dadurch dem Verbrauch geradezu Hemmschuhe angelegt würden.

Unter den Kakaoländern sind es, wie gesagt, die jüngeren, kleineren, die den steigenden Verbrauch aufnehmen. Andererseits nehmen unter den Verbrauchsländern nicht die kleineren, sondern die grösseren und grossen die steigenden Ernten auf und sorgen für Absatz, so dass die Ursprungsländer durch die steigenden Verbrauchszahlen zu weiterem Anbau veranlasst werden, und nicht nur diese, denn die günstige Entwickelung der Kakaoverhältnisse, die immer im grossen und ganzen zwischen Angebot und Nachfrage eine gesunde Spannung bestehen liess und die Regelmässigkeit der Preise förderte, hat dazu geführt, dass man überall heute den Kakaoanbau versucht, mitunter in Gegenden, die sich recht wenig eignen, andererseits aber in vielen Fällen mit Erfolg. Wo die klimatischen Anforderungen gegeben sind, hat der Kakaobau bisher die besten wirtschaftlichen Erfolge gebracht, wie das Accragebiet mit seiner Eingeborenenkultur und die Kakaopflanzungen der dominikanischen Kakaobauern unzweideutig beweisen. Dass vielen Pflanzern, besonders in den älteren Ländern, die Preise nicht behagen wollen und können, ändert an dieser Tatsache nichts. Der Kakaobauer kann heute ebensowenig wie der Sterbliche im allgemeinen im Schlafe ein reicher Mann werden, aber er findet wenigstens seine Rechnung. Sein Unwille richtet sich in erster Linie immer gegen den Fabrikanten, der an den niedrigen Preisen schuld sein soll, was nict an dem ist. Die Kakaoindustrie ist heute so gestellt, dass man wohl hier wie überall sein gutes Fortkommen hat, wenn der Betrieb klappt, aber die goldenen Zeiten für die Schokoladenfabrikanten sind ebenfalls vorüber, die Zeiten, wo die Fabrikanten — Apotheker waren und sein konnten in des Wortes doppelter Bedeutung. —

Die dritte Tafel zeigt die Weltvorräte von Kakao. Wie schon eingangs erwähnt, hatten wir diese in Heft 231 zu niedrig angegeben, was wir hiermit richtig stellen. Natürlich können wir nur die Vorräte nennen, die wirklich vorhanden sind, ohne Rücksicht darauf, was bereits verkauft oder unverkauft lagert. Neu hinzugefügt den in den Empfangshäfen greifbaren Vorräten haben wir die schwimmenden Ladungen, die etwa den zwölften Teil der jeweiligen Ernte schätzungsweise ausmachen dürften. Gerade in der genauen Kenntnis der schwimmenden Mengen liegt sehr viel Vorteil für den Händler, und es bedarf eines weitverzweigten Nachrichtennetzes, um die verschifften und zu erwartenden Mengen für den Markt rechtzeitig benutzen zu können.

Unter den Kakaostapelplätzen steht Hamburg den Mengen nach an erster Stelle seit 1904; es hat Le Hâvre weit überflügelt. Neben diesen beiden steht London, dessen Bedeutung für den Kakaomarkt mehr und mehr verliert, zugunsten von Hamburg und New-York; wir könnten hier auch Lissabon nennen und andere Hauptstädte in den Kakaoländern, aber diese sind keine Empfangshäfen für den Verbrauch, denn z. B. von Lissabon gehen die Ladungen erst in die Welt des Handels und Verbrauchs hinein. Allerdings macht sich bei vielen grossen Fabrikanten das Bestreben geltend, unter Umgehung des Kommissionärs direkt im Ursprungsland zu kaufen. Manche, wie Suchard, Cadbury und Menier, haben eigene Kakaopflanzungen. Dadurch erscheint eine neue Konkurrentengruppe auf dem Markt, die dem im Empfangshafen sitzenden Kommissionär das Angebot und den Absatz erschwert und das Gepräge der Kakaoplätze als Märkte im eigentlichen Sinne des Wortes mehr verändert in Speditionsplätze. Natürlich ist dies nicht durchgängig der Fall, aber ein guter Teil der über Hamburg, Le Hâvre und New-York gehenden Kakaos wird ohne Zwischenhandel sofort an den Fabrikanten weiter gesandt; dies gilt am wenigsten von London, wo öffentliche Auktionen abgehalten werden, eine Einrichtung, die sich in dem ausgeprägten Masse nur in Amsterdam noch findet, wo z. B. Javakakao ungefähr acht mal jährlich zur Versteigerung kommt. Selbstverständlich kommt auch auf anderen Kakaomärkten hier und da einmal eine öffentliche Kakaoauktion zu stande, doch ist dies bei weitem nicht in dem Masse die Regel wie in London. Ueber die öffentlichen Auktionen an sich ist man sehr geteilter Ansicht. Einerseits glauben manche, dass die Auktionsspesen die Kakaos verteuern. Andererseits sind die Auktionen insofern gut und heilsam, als sie besonders den schwarzen, beschädigten, havarierten Kakaos den Absatz erschweren, denn diese sind alsdann schwieriger zu verkaufen, was die Reinheitsbestrebungen in der Kakaoindustrie nur stützen kann.

Ueber die Kakaobewegungen auf den Hauptmärkten liegen folgende Zahlen vor, über die letzten drei Jahre (in Sack).

Angeliefert wurden

in	1902	1903	1904
London	227025	183362	210395
Le Hâvre	515291	504167	446751
Hamburg	371100	409435	645136
New-York	296425	351455	413298

Zur Ablieferung kamen (für den heimischen Verbrauch wie zur Ausfuhr)

in	1902	1903	1904
London	239887	197247	178547
Le Hâvre	471507	497239	430699
Hamburg	369235	406354	589051
New-York	304861	350086	408824

Digitized by Google

Die Bestände betrugen am Jahresende

in	1902	1903	1904
London	64197	50340	83092
Le Hâvre	114345	121252	137304
Hamburg	17772	20853	77038
New-York	11446	12815	17289

Die Hamburger Bestände Ende 1904 nennen wir heute zuerst mit der hohen Zahl von 77038 Sack, während wir vordem nur 44127 Sack angaben. Um diesen Unterschied verringern sich die Ablieferungen des Jahres 1904 von 621862 auf 589031 Sack. Hierzu haben uns folgende Tatsachen veranlasst.

Die amtlichen Uebersichten des Hamburgischen Handels für 1904 geben als Zufuhren von Kakao 47348200 kg an, denen Ablieferungen landwärts und seewärts mit 41019100 kg gegenüber stehen, woraus sich ergibt, dass die Bestände mindestens um den Unterschied der beiden Zahlen gestiegen sein müssen. Dabei sind die Zufuhren nur seewärts gerechnet, denn von der Landseite sind auch noch 678900 kg ins Hamburger Freihafengebiet hineingebracht, die wahrscheinlich Schalen, Abfälle und zurückgewiesene Partien vorstellen. Abgesehen von diesen 678900 kg, die andererseits seewärts angeschrieben sind, z. B. als Schalen nach den Niederlanden, ergibt sich eine Bestandzunahme von 6329100 kg. Allerdings werden die Zufuhren wohl meist mit den Konossementsgewichten deklariert, während sich das tatsächliche Gewicht nachher bei der Abnahme am Kai in der Regel niedriger stellt; dagegen sind die Ablieferungen — nach unseren Erfahrungen — regelmässig mit dem festgestellten Gewicht deklariert. Wenn man auf das Mindergewicht die 678900 kg Zufuhr von der Landseite und ausserdem noch 5% der Seezufuhren rechnet, was sicherlich nicht zu niedrig gegriffen ist, so ergibt sich immer noch eine Bestandzunahme von 3951690 kg. Der Bestand Anfang 1904 betrug nach den Berichten Hamburger Makler 1441000 kg oder 20853 Sack, eine Zahl, die ebenso gut höher gewesen sein kann. Nach den rechnerischen Ergebnissen von 1905 ist dies fast anzunehmen.

Dieser Bestand vom Jahresanfang, der, ebenfalls nach Hamburger Kakaoberichten, gleich 20845 Sack (der Sack nicht ganz 70 kg) gewesen ist, ergibt mit dem oben gefundenen Ueberschuss für 1904 einen Jahresendbestand von 5392690 kg oder bei einem durchschnittlichen Sackgewicht von 80 kg, was sicherlich nicht zu hoch berechnet ist, einen Bestand von 77038 Sack Ende 1904. Diese hohe Ziffer ist nach den allgemeinen Verhältnissen sehr wahrscheinlich.

Denn die Hamburger Zufuhren sind in 1905 bisher kleiner, in 9 Monaten 1905 um 51000 Sack gegen 1904. Trotzdem ist der Hauptkunde des Hamburger Platzes, der deutsche Verbrauch, den schon recht hohen Zahlen von 1904 wieder fast 10% voraus. Obgleich demnach die Abforderungen stärker waren, die Zufuhren kleiner, sind die Preise allgemein von Woche zu Woche in den letzten Monaten gefallen und haben wohl ab und an Neigung gehabt, sich zu wenden, taten es aber bisher nicht. Auch war das Angebot zu manchen Zeiten sehr gross, grösser als die Zufuhren. Alle diese Tatsachen machen es wahrscheinlich, dass 1904 an seinen Nachfolger 1905 in Hamburg sehr reichliche Bestände überlieferte, die wir nach den heutigen Berechnungen mit 77038 Sack ansetzen müssen. Natürlich erscheinen die Absatzziffern für Hamburg ungünstiger, als sie sich bisher berechneten. Dies tut nichts; Hamburg ist den Mengen wie der Bedeutung nach heute der erste Kakaoplatz der Welt. Je mehr die über einem Platze bewegten Warenmengen wachsen, desto grösser werden auch naturgemäss die Vorräte, die vorübergehend dort lagern.

Die Absatzverhältnisse liegen in den vier Haupthäfen für Kakao recht verschieden; natürlich dürfen die Zahlen allein nicht sprechen, es müssen auch die Besonderheiten dieses oder jenes Platzes in Betracht gezogen werden. Bei den folgenden Absatzziffern bilden wieder, wie schon früher, Bestände am Jahresanfang und Zufuhren die Gesamtangebote, der Bestand am Jahresschluss ist darauf als unverkaufter Rest berechnet.

Von 100 Sack Angebot blieben unverkauft am Jahresschluss (in Sack):

in	1902	1903	1904	im 3jährigen Durchschnitt
London	21	20	32	24½
Le Hâvre	19½	19½	24	21½
Hamburg	4½	5	11	7
New-York	3½	3½	4	4

Am längsten werden demnach die Kakaos in London aufgehoben, wohl auch ein Grund mit, weshalb Trinidad- und Ceylon-Leute sich von London mehr abwenden. Nicht viel besser ist es mit den Kakaos in Le Hâvre, und in weiterem Abstand folgen alsdann Hamburg und New-York. Wenn die geringen Lagerzahlen Schlüsse zulassen, so kann man wohl sagen, dass die Amerikaner den Lager haltenden Zwischenhandel meistens meiden oder durchweg auf Abladung kaufen, wodurch die Einlagerungen in den Empfangshäfen so gering sind. Auch für Hamburg lässt sich dies bis zu einem gewissen Grade behaupten, wenn man z. B. an die Thomébraucher und die Thoméablader denkt, die meist direkt miteinander Fühlung haben. In Le Hâvre, wie überhaupt in ganz Frankreich, hat der hohe Lagerbestand noch einen anderen Grund. Die französischen Fabrikanten nehmen nicht den Kakao wie ihre amerikanischen und deutschen Kollegen direkt aus dem Schiff in die Fabrik, sondern die Herren lassen ihre Kakaos erst einige Monate in den Zollägern nachreifen, bevor sie an die Verarbeitung der Partien gehen. Dies ist aus mehreren Gründen zu empfehlen. Einmal wird der Kakao dadurch milder, zweitens wird die Ware nicht knapp, drittens sind die Fabrikanten dadurch vor Preistreibereien geschützt, indem sie kaufen können, wenn es ihnen passt, und viertens trocknen die Partien zusammen, sodass sich der Zoll billiger stellt. In deutschen Landen wird dies auch schon hier und da getan, doch lässt es sich bei uns noch nicht als allgemein üblich bezeichnen. Der Gründe für die schwierigeren Absatzverhältnisse in London sind mancherlei. Eine Reihe davon findet sich im Gordianheft 225 aufgezählt, so dass wir heute davon absehen können.

Die Vorräte in den Empfangshäfen sind in vier Jahren von 22289600 kg mit einigem hin und her auf 33269850 kg gestiegen, wovon allein über 10½ Million kg auf 1904 entfallen, eine Menge, die der beim Verbrauch mitgezählten, doppelt gerechneten holländischen Ausfuhr noch über ist. Auch hierdurch wird bewiesen, dass das Uebergewicht des Verbrauchs über die Ernte 1904 nur ein scheinbares ist, und dass die doppelte Berechnung durch den um mehr noch gestiegenen Vorrat handgreiflich klar ist. Die gesamten Vorräte sind so beschaffen, dass weder ängstliche Fabrikanten an eine Kakaonot noch vorsichtige Pflanzer an eine Kakaoüberschwemmung zu denken brauchen.

Die Endzahlen werden auf der vierten Tafel verglichen. Dort sind 1902, 1903 und 1904 mit der

Digitized by Google

I. Welternte von Kakao (in Kilo):

	1901	1902	1903	1904	Zu- od. Abnahme 1904 gegen 1903	Reihenfolge 1903	Reihenfolge 1904
					Prozent		
Ecuador	22896000	24965802	23238480	28433306	+ 22 1/4	1	1
Brasilien	18323765	20370620	20738429	23160028	+ 11 1/2	2	2
San Thomé	16982640	17969000	21450900	20526000	— 4 1/4	3	3
Trinidad	11942720	15955760	14885920	18574434	+ 25	4	4
Santo Domingo	6850000	8975000	7825000	13557739	+ 74	6	5
Venezuela	7860000	9925000	12550963	13048838	+ 4	5	6
Grenada	4865000	5975000	6150000	6226700	+ 1 1/4	7	7
Goldküste	996789	2436801	2297148	5687964	+148	9	8
Kuba und Portoriko	1750000	1875000	2625000	3266431	+ 15 3/4	11	9
Ceylon	2697000	2673113	3075323	3254800	+ 6	8	10
Haiti	1950000	1990000	2175000	2531363	+ 16 1/2	12	11
Jamaika	1350000	1525000	1650000	1650000	± 0	13	12
Martinique und Guadeloupe	825000	925000	1150000	1215000	+ 5 3/4	15	13
Niederländisch-Ostindien	1276689	889936	1458243	1140109	— 2 1/4	14	14
Kamerun, Samoa und Togo	528000	648000	800000	1109153	+ 40	16	15
Surinam	3163486	2355182	2224668	854034	— 61 3/4	10	16
Santa Lucia	765000	785000	800000	800000	± 0	17	17
Dominika	—	—	—	485366	—	—	18
Kongostaat	—	—	—	231382	—	—	19
Andere Gebiete	700000	700000	800000	800000	—	—	—
	105820807	120939214	125795074	146552647			
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 3 1/2	+ 14 1/2	+ 4	+ 16	+ 9 1/2 im 1jähr. Durchschn.		

II. Weltverbrauch von Kakao (in Kilo):

	1901	1902	1903	1904	Zu- od. Abnahme gegen 1903	Reihenfolge 1903	Reihenfolge 1904
					Prozent		
Vereinigte Staaten	20665958	23120728	28508082	33159628	+ 16 1/4	1	1
Deutschland	18410100	20601700	21491400	27101400	+ 26	2	2
Frankreich	17916400	19343000	20638600	21799600	+ 5 1/2	3	3
England	18908000	20386000	17485839	20552664	+ 17 1/2	4	4
Holland	14373000	14666274	16741665	21124000	+ 26	5	5
Schweiz	4363300	5707000	5856500	6839100	+ 17	7	6
Spanien	5931077	9259976	6006684	5611000	— 6 1/2	6	7
Belgien	1865487	2277633	2767791	2792008	+ 3/4	8	8
Oesterreich-Ungarn	1686500	1820100	2034600	2510100	+ 24 1/2	9	9
Russland	1757574	1818180	1900680	2055700	+ 8 1/4	10	10
Dänemark	762500	802000	1150100	996000	— 13 1/2	11	11
Schweden	455328	591673	774673	870914	+ 12 1/2	12	12
Kanada	459427	312378	585646	650000	+ 11	13	13
Australien	568473	554747	443963	550000	+ 24	15	14
Italien	563500	466300	468200	479600	+ 2 1/4	14	15
Norwegen	368724	410104	439813	472137	+ 7 1/4	16	16
Portugal	(100646)	(112545)	(136354)	180000	+ 2 3/4	17	17
Finnland	25835	47367	61031	63099	+ 3 1/4	18	18
Mit Hollands Ausfuhren	109081284	122185161	127452266	147887750	+ 10 1/4 Proz. im 4jährigen Durchschnitt		
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 8	+ 12 1/2	+ 4 1/2	+ 16			
Ohne Hollands Ausfuhren	?	116191191	121441075	138938250	+ 8 1/2 Proz. im 4jährigen Durchschnitt		
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 8	+ 7	+ 4	+ 14 1/2			

III. Weltvorräte am Jahresende (in Kilo):

	1900	1901	1902	1903	1904
Frankreich	11353500	9432700	13637400	15935800	19259800
England	7779500	5940500	4821300	3440500	6060650
Deutschland	1651400	1075200	1362000	1538800	5519690
Nordamerika	1205200	1778000	1234600	1375100	1819800
Andere Länder	300000	275000	300000	400000	600000
Vorräte in Empfangshäfen	22289600	18501400	21355300	22690200	33269850
Vorräte schwimmend	8506300	8818400	10328200	10566200	12200100
Gesamt-Vorräte	30795900	27319800	31763500	33256400	45469950

Digitized by Google

IV. Vergleich der Endzahlen (in Kilo):

	1901	1902	1903	1904
I. Welternte	105820807	120939214	125795074	146552647
II. Weltverbrauch	109081284	116691191	121441075	138827350
Ernte gegen Verbrauch . . . . ±	— 3260477	+ 4248023	+ 4353999	+ 7725297
III. Vorräte in Empfangshäfen . . .	18501400	21355300	22690200	33269850
Vorräte gegen Vorjahr . . . . . ±	— 3788200	+ 2853900	+ 1334900	+ 10579650

	Ernte gegen Verbrauch	Vorräte
Summe der **Zu**nahmen seit 1901	16327319	14768450
Summe der **Ab**nahmen seit 1901	3260474	3788200
Unterschied	13066842	10970250
Vergleich	2096592	

niedrigen Verbrauchszahl eingestellt, die nicht doppelt gezählte Mengen enthalten. Es würde sonst ein ganz verschrobenes Bild entstehen. Zu ersehen ist, dass nach den Tafeln von 1901 bis 1904 die Ernten den Verbrauch um 13066842 kg übertroffen haben, während die Vorräte tatsächlich um 10970250 kg gestiegen sind; demnach ist entweder die Ernte in den vier Jahren noch um 2096592 kg niedriger oder der Verbrauch soviel höher gewesen. Auf das Jahr ergibt sich durchschnittlich eine Unstimmigkeit von etwa 700000 kg, die auf Ernte und Verbrauch im ganzen jährlich kein halbes Prozent ausmachen. Dieser Unterschied verschwindet, wenn auch die Ausfuhren Hollands von 1901 berücksichtigt werden könnten; diese sind im Augenblick leider nicht zur Hand.

Der kleine Unterstand kann daher ohne Bangen genannt werden, zumal bei den vielen Mengen, die zeitlich oft sehr verschieden angeschrieben werden, ist es ganz ausgeschlossen, dass die Zahlen aufs Haar stimmen.

Schliesslich sei noch einiges gesagt über den bisherigen Verlauf und die Aussichten von 1905. Beim Verbrauch ist eine allgemeine Stockung eingetreten, die zum Teil in den unglücklichen Zuckerverhältnissen ihren Grund hatte. Dies Uebel ist inzwischen gehoben. Trotzdem sind, abgesehen von den kleineren Brauchern, England und Frankreich bis heute hinter dem Vorjahr zurück. Die Vereinigten Staaten hatten nach den letzten Nachrichten so eben den gleichen Stand von 1904 inne, was durch höhere Zahlen im Juni und Juli 1905 erreicht wurde, nur Deutschland ist bis heute dem Vorjahr voraus. Ob sich diese Zunahme in gleicher Weise bis Ende 1905 halten wird, bleibt abzuwarten, denn das Kakaogeschäft liegt zur Zeit sehr still, und die Fabrikanten begnügen sich damit, sozusagen von der Hand in den Mund zu arbeiten, um zum 1. März 1906 möglichst wenig rohe, halbfertige und fertige Ware in der Fabrik zu haben.

Auch die Ernteländer haben teilweise in 1905 nicht gehalten, was sie 1904 zu versprechen schienen, besonders Ecuador, das seinen ersten Platz unter den Kakaoländern wahrscheinlich verlieren wird, wenn es sich nicht noch im letzten Augenblick aufrappelt. Auch Bahia, über dessen schlechten Ausfall allgemein geklagt wird, soll beträchtlich hinter 1904 zurückbleiben, während von Trinidad, Santo Domingo und Accra normale, den Verhältnissen entsprechende Mengen zu erwarten sind. Ueber Venezuela sind sich die Gelehrten nicht recht einig. Den Ausfall in Bahia gleicht Thomé reichlich wieder aus, indem es einmal nachholt, was es im Vorjahr nachliess, und zweitens schiesst Thomé voraussichtlich mit seinen Mengen 1905 den Vogel ab, so dass Ecuador ihm die Königswürde unter den Kakaoländern wird abtreten müssen, wenigstens für 1905.

Wo.

Bericht über eine Reise nach S. Thomé.

(Schluss.)

Am 21. verabschiedete ich mich von der gastfreundlichen Familie Silvester, bei der ich fast eine ganze Woche zubringen konnte, und bei der ich während meiner Krankheit so vorzügliche Pflege gefunden hatte. Mein Weg führte mich zunächst nach der Pflanzung S. Margarita, wo ich mit Herrn van de Loo wieder zusammentreffen wollte. Der Weg, den mir ein Neger zeigte, war sehr beschwerlich. Nachdem ich das Gebiet von Boa Entrada verlassen hatte, kam ich lange Zeit durch Pflanzungen von Eingeborenen. Dieselben waren ähnlich den schon vorher erwähnten. Irgend ein System hatte dem Pflanzen dieser Leute wohl nicht zugrunde gelegen, wenigstens war ein solches nicht mehr zu erkennen. Es erübrigt deshalb auch wohl, das Ungewöhnliche dieser Art von Pflanzungen zu schildern. Kurz vor Abend traf ich auf der Roça S. Margarita ein, wo Herr van de Loo schon auf mich wartete. Der nächste Tag war Pfingstsonntag. Wir machten mit dem Neffen des Direktors Herrn José Mantero einen Ausflug zu einem benachbarten Vorwerk. Die Pflanzung hatte wie alle höher gelegenen früher Kaffee gebaut und hatte auch noch grosse Kaffeebestände, die aber nach und nach durch Kakao ersetzt werden sollten. In den jüngeren Kakaoanlagen waren mehrere Bäume in einem Pflanzloch vereinigt. Ein kleiner Bestand der Amelonadovarietät, dessen Alter auf etwa 25 Jahre angegeben wurde, war ganz besonders sehenswert. Die Bäume standen zu mehreren in einem Pflanzloch und waren mit Wassertrieben auf etwa 8 bis 10 m Höhe gezogen. Trotz des hohen Alters hatten die Bäume ein sehr gesundes Aussehen.

Der Nachmittag des Tages war für den Aufbruch nach Monte Café bestimmt, wo wir unter der Führung von Herrn Mantero gegen 5 Uhr anlangten. Nachdem wir auch dort mit echt portugiesischer Gastfreundlichkeit aufgenommen waren, zeigte uns der Direktor der Pflanzung, Herr de Bono Paula, noch abends den alten Versuchsgarten, welchem der Botanische Garten in Victoria im Anfange seines Entstehens so manche wichtige

Digitized by Google

Kulturpflanze zu verdanken hatte. Es waren meistens gute Bekannte, die man dort wieder sah. Leider legte man seitens der Pflanzung keinen grossen Wert mehr auf die Erhaltung dieses früher mit grossen Mühen zusammengetragenen Materials.

Am nächsten Morgen wurden wir durch den Direktor in die Pflanzung geführt, und zwar in den nördlich vom Pflanzungshofe gelegenen Teil, der hauptsächlich Kakao enthält. Bis zum nächsten Vorwerk fuhren wir mit der Pflanzungsbahn, die unsere Bewunderung insofern erregte, als sie mit der Küste keine Verbindung hatte und deshalb mit grossen Schwierigkeiten gebaut worden sein muss. Die jüngeren Kakaoanlagen, welche wir zu sehen bekamen, standen auf alten Kaffeefeldern. Stellenweise waren die jungen Kaffeebäume noch nicht beseitigt und dienten dem jungen Kakao als Schattenspender. Monte Café war die erste Pflanzung, auf der wir ältere Bäume sahen, die einzeln in Abständen von 4×4 m gepflanzt waren. Dieselben standen recht üppig und zeigten trotz der vorgerückten Jahreszeit noch reichlichen Fruchtansatz. Die Lage wurde uns mit etwa 560 m über dem Meere angegeben. Der grösste Teil der Pflanzung war aber nach der alten Methode angelegt, und als das Schönste, was Monte Café aufzuweisen hatte, wurde uns ein Feld gezeigt, auf dem etwa 15 Jahre alte Amelonados zu 3 bis 4 Bäumen in einem Pflanzloch vereinigt waren. Auch sahen wir die verschiedensten Kakaovarietäten amerikanischer Herkunft in grösseren Beständen angepflanzt, jedoch wurde denselben keine grosse Bedeutung für Neuanlagen beigelegt, da sie weniger Ertrag geben sollen, als die seit langer Zeit akklimatisierte Amelonadovarietät und da sie wohl auch durch klimatische Einflüsse an ihrer früheren Güte sehr stark eingebüsst haben.

Den Nachmittag benutzten wir, um unter der Führung des Herrn Lucas das am höchsten gelegene Vorwerk S. Pedro (1137 m) zu besuchen. Der Weg führte uns durch prächtige Kaffeefelder und schliesslich auch durch Urwald. Wir waren vom Holzbestand des letzteren überrascht. Fast jeder Baum war ein Nutzholz. Leider sahen wir auf der ganzen Reise nur dieses eine Stück höher gelegenen Urwaldes. Die Nutzhölzer müssen aber auch in anderen Teilen der Insel ebenso zahlreich sein. Es folgt dies daraus, dass fast alle Bauten, in der Stadt und auf dem Lande, aus einheimischem Holz hergestellt werden. Auf jeder Pflanzung findet man Sägeeinrichtungen mit Hand- oder Maschinenbetrieb.

Bei 700 m Höhe sahen wir noch verschiedene Kakaobäume, jedoch versprachen dieselben ihrem Aussehen nach keinen Erfolg mehr. Sie waren wohl nur Versuchsobjekte gewesen und hatten den Beweis erbracht, dass in dieser Lage Kakao nicht mehr gedieh.

Das Vorwerk S. Pedro hatte den grössten Teil der Cinchonaplantage unter sich. Wir sahen Cinchona calisaya und C. succirubra in Höhen von 800 bis 1400 m. Zwischen 800 und 1000 m war C. calisaya als Schattenbaum zwischen Kaffee gepflanzt. Die Chinaplantage erstreckte sich nach den Angaben unseres Begleiters bis zu 2000 m. Die besten Resultate will man mit C. calisaya zwischen 800 und 1400 m gemacht haben. Der in Lissabon bestimmte Chiningehalt von Rinden dieser Art wurde uns bis auf 4,5 Prozent angegeben, während die C. succirubra bis etwa 2,5 Prozent Chinin ergeben haben soll. Die Cinchonenbestände gedeihen bis zum 12. Jahre vorzüglich. Dann hat die Entwickelung aber ihren Höhepunkt erreicht. Man erntet mit dem besten Erfolge zwischen dem 7. und 10. Jahre. Sehr ermutigend scheinen die Resultate der Cinchonakultur nicht gewesen zu sein, denn man legt heute keine neuen Bestände mehr an, und die Fabrik in Lissabon, welche die Rinde verarbeitete, musste liquidieren. Meines Erachtens wäre es aber unrichtig, aus diesem Resultat die Aussichtslosigkeit der Cinchonakultur für S. Thomé überhaupt beweisen zu wollen. Von vornherein fehlte eine Untersuchungsstelle, welche die Chinaplantagen in der Auswahl von Pflanzenmaterial unterstützte. Hätte man eine solche gehabt, so wäre man sicher durch Vorversuche im kleinen darüber orientiert gewesen, welche Arten auf den einzelnen Böden Erfolg versprachen und vermehrungswürdig waren. Man wäre dann vor mancher Enttäuschuug verschont geblieben. Den Mangel einer wissenschaftlichen Station erkannten die Pflanzungen an. In Boa Entrada hatte man sich sogar auf eigene Kosten einen landwirtschaftlichen Chemiker engagiert, der die Pflanzung betreffende Untersuchungen anstellen sollte.

Nach der Rückkehr von S. Pedro sahen wir uns den Pflanzungshof an, der uns in seiner geräumigen Anlage gleich bei unserer Ankunft überrascht hatte. Zwei verschieden eingerichtete Trockenhäuser nahmen zunächst unser Interesse in Anspruch. Das Trockengut, Kakao oder Kaffee, wurde in beiden auf Hürden ausgebreitet. In dem älteren Trockenhause waren zwischen den einzelnen Verschlägen für je 12 bis 15 aufeinander zu stellende Hürden grosse eiserne Wärmeschächte angebracht, die die Heizungsgase eines Ofens durch das Dach ins Freie führten. In dem neuen Hause waren Heizungsrohre unter einer gleichen Anzahl übereinandergestellter Hürden hergeleitet. Beiden Systemen fehlte die Einrichtung für die Zirkulation warmer Luft. Die Arbeiterhäuser waren ebenso wie auf den anderen Pflanzungen solide gebaut und gut eingerichtet. Am meisten überraschte uns der Pferdestall, der vier Pferde und 34 Maultiere aufwies. Ausserdem wurden noch 28 Zugochsen gehalten. Die Maultiere stammten sämtlich aus Portugal und repräsentierten durchschnittlich einen Wert von 1000 Mark inkl. Frachtkosten. Die Lage der Pflanzung und die Unebenheit des Geländes machten eine grosse Anzahl von Zugtieren für den Transport der Produkte nach der Küste erforderlich.

Am letzten Tage unseres Aufenthalts in Monte Café besuchten wir die Pflanzungen Sandade und S. Nicolau. Sandade baut vorzugsweise Kaffee. Daselbst interessierte zunächst ein gut unterhaltener Garten, der eine Sammlung wertvoller Nutz- und Ziergewächse aufwies. Durch die Freundlichkeit des Direktors erhielt ich eine Anzahl junger Pflänzchen und Stecklinge, die ich nach Viktoria überführen konnte.

S. Nicolau liegt bei 850 m Höhe und hat demgemäss in seiner nächsten Umgebung nur Kaffee angepflanzt. Einige tiefer gelegene Vorwerke bauen Kakao. Die Anlage des Pflanzungshofes war schön, wenn auch nicht so umfangreich wie auf den beiden vorher besuchten Pflanzungen Monte Café und Boa Entrada. Herr Direktor Magro und Frau Gemahlin führten uns am Nachmittag auf einem etwa sechsstündigen Ritt durch die ausgedehnte Pflanzung. Man hatte in derselben mit grossen Terrainschwierigkeiten zu kämpfen. Das kupierte Gelände war aber durch äusserst geschickt und gut angelegte Wege, die meist an ziemlich steilen Bergen entlang geführt werden mussten, so gut erschlossen, dass Wagenverkehr mit allen Vorwerken möglich war. Eine Eisenbahn hatte die Pflanzung nicht.

Digitized by Google

Die Kaffeepflanzung machte einen sehr guten Eindruck. Von Krankheit war nirgends etwas zu erkennen, trotz des Alters mancher Felder. Die Kakaobestände sahen durchweg ebenso aus wie auf den vorher besuchten Pflanzungen. Bemerkenswert war die Art des Pflanzens insofern, als man die ausgeworfenen Pflanzlöcher nicht wieder ganz mit Erde füllte, sondern 12 bis 15 cm Erdschicht ausserhalb derselben liess. Man mag auf diese Weise verhindern wollen, dass der Regen die Saat auf dem abschüssigen Terrain fortspült. Meines Erachtens hat das Verfahren aber auch in ebenem Gelände Wert, weil man bei solchen Pflanzlöchern nicht zu befürchten hat, dass die Wurzeln der Kakaobäume, wie es oft vorkommt, bei dem Unkrautjäten freigelegt werden. Sollte dieses in dem Pflanzloch doch einmal passieren, so kann man leicht wieder Erde nachfüllen. Ob es durch diese Methode gelingt, das ganze Wurzelsystem des Kakaobaumes tiefer in die Erde zu legen, habe ich nicht erkennen können, ich halte es aber für möglich. Dann wäre allerdings der Vorteil der Methode ein besonders grosser, da man mittelst derselben der Gefahr, dass die in der Regel nahe zu Tage liegenden Wurzeln unter der Dürre leiden, wirksam entgegen arbeiten könnte.

Die Fermentation des Kakaos wurde auf den Vorwerken in der Weise vorgenommen, dass man das Gärungsgut auf schräg abfallende Tennen schüttete und mit Säcken und ähnlichem Material bedeckte. Die Trockenvorrichtungen sind im wesentlichen dieselben wie auf den zuerst beschriebenen Pflanzungen. — Von unserem anstrengenden Ritt langten wir erst spät Abends in Monte Café wieder an. Am nächsten Morgen sollte nach der Stadt aufgebrochen werden, denn der Regierungsdampfer »Nachtigal«, welcher mich abholen sollte, konnte an diesem Tage schon erwartet werden. Derselbe traf aber erst am 28. ein, so dass ich noch reichlich Gelegenheit hatte, die nähere Umgebung der Stadt kennen zu lernen. Mein Reisegefährte, Herr van de Loo, trennte sich von mir, um nach der Westseite der Insel zu gehen und dann später über Lissabon nach Hause zu fahren. Leider wurde es mir infolge des Zeitverlustes, den mein Fieber verursacht hatte, unmöglich, den westlichen Teil der Insel zu besuchen. Es wäre für mich sehr interessant gewesen, die in jener Gegend zurzeit entstehenden jungen Plantagen kennen zu lernen, da nach der Ansicht der mir bekannt gewordenen Pflanzer daselbst die Wachstumsbedingungen des Kakaos weniger günstig sind als auf der Nordostseite. Der Boden soll mehr steinig sein und die Feuchtigkeit weniger gut zu halten vermögen. Resultate von vergleichenden Bodenuntersuchungen waren leider nicht zu bekommen.

Während der ganzen Reise habe ich besonders darauf geachtet, ob an den Kakaobeständen irgend welcher Schaden von Insekten und Pilzen verursacht wird, wie das bekanntlich ja in Kamerun in grossem Umfange der Fall ist und nach aller Voraussicht wohl auch immer bleiben wird. Aber ich habe nur ein einziges Mal in einer höheren Lage zwei Früchte gesehen, welche von einem Insekt angestochen waren. Im übrigen war sämtlicher Kakao von staunenswerter Gesundheit, trotzdem man die Früchte manchmal lange über den Zeitpunkt der Vollreife hinaus an den Bäumen hängen liess.

Die Phytophthorafäule der Früchte, die seit Jahren in Kamerun, in Fernando Po wie auch in anderen regenreichen Ländern, einen grossen Teil der Kakaoernte vernichtet, fehlte vollständig. Es hat das seinen Grund darin, dass die Regenmengen nicht so grosse sind wie in jenen Ländern. Fortlaufende Aufzeichnungen über Regenverhältnisse aus neuerer Zeit waren allerdings nicht zu bekommen. In Julius Hann's »Handbuch der Klimatologie« ist die Anzahl der Regentage auf durchschnittlich 77 und das Mittel der Regenmengen aus zehn Jahren auf 1066 mm für das Jahr angegeben. Zur Zeit der höchsten Kakaoernte fielen in diesen zehn Jahren als grösste durchschnittliche Regenmenge in einem Monat 184 mm. Das war im März. S. Thomé hat demnach nicht einmal so viel Regen, wie die meisten Kakao produzierenden Länder Westindiens. Fast könnte man annehmen, dass diese Regenmengen für eine gedeihliche Kakaoproduktion nicht ausreichen. Der Umstand aber, dass der Boden die Feuchtigkeit gut zurückhält, und dass die Insel mit ausserordentlich vielen kleinen und kleinsten Wasserläufen versorgt ist, gleichen dieses Bedürfnis wieder aus.

Aber von Schädlingen bleibt auch der Kakaobau S. Thomés nicht vollständig verschont. Es sind dies die grossen Erdratten, welche in Massen auftreten und die Samen aus den Kakaofrüchten herausfressen. Alle Mittel, welche man dagegen angewendet hat, sind bisher erfolglos geblieben, trotzdem sich schon zweimal wissenschaftliche Expeditionen, eine portugiesische und eine belgische, mit der Frage beschäftigt haben. Der Schaden, welchen die Tiere verursachen, wird auf etwa 500 Contos de réis = rund 2 Millionen Mark berechnet. Das einzige Mittel, von welchem man sich zur Zeit Erfolg verspricht, ist Fangen und Totschlagen der Ratten. Die Pflanzungen geben zum Teil ihren Arbeitern Prämien für eine bestimmte Anzahl eingelieferter Rattenschwänze.

Zum Schluss glaube ich, eine Uebersicht über die Entwickelung des Kakaobaues geben zu sollen, dessen Entstehung man in S. Thomé auf das Jahr 1822 zurückführt. »Annuario da ilha de S. Thomé relativo ao anno de 1902« por Francisco Reis de Silveira Magalhães enthält darüber folgende Zusammenstellung. Es wurden exportiert:

			im Werte von	
1888	1 518 768	Kilo	302 073 $ 000	Réis
1889	1 284 480	»	462 755 » 000	»
1890	2 849 074	»	658 732 » 000	»
1891	3 597 708	»	737 190 » 000	»
1892	4 995 340	»	1 132 911 » 000	»
1893	3 445 377	»	1 000 928 » 000	»
1894	6 035 921	»	1 775 253 » 000	»
1895	7 202 873	»	1 485 587 » 000	»
1896	7 669 176	»	1 458 796 » 000	»
1897	6 774 658	»	1 342 314 » 000	»
1898	10 736 829	»	2 745 303 » 000	»
1899	11 028 133	»	3 087 877 » 240	»
1900	11 428 895	»	3 200 090 » 600	»
1903	18 835 793	»	4 526 174 » 000	»

1904 bis Ende April keine wesentliche Erhöhung. (Die beiden letzten Jahrgänge sind an der Hand des »Boletino official do governo« berechnet worden.)

In den nächsten Jahren wird sich voraussichtlich die Kakaoausfuhr S. Thomés noch erheblich steigern, weil viele junge Pflanzungen erst ertragsfähig werden. Ob man Neupflanzungen in Zukunft in demselben Tempo wird schaffen können wie bisher, hängt von den Arbeiterverhältnissen ab. Wird es der Regierung eines Tages nicht mehr möglich sein, die Arbeiter in hinreichender Anzahl zu liefern, so ist die Kakaokultur S. Thomés vor eine Krise gestellt, deren Ausgang heute noch nicht zu übersehen ist. Die auf der Insel

Digitized by Google

ansässigen Schwarzen kommen für die Plantagenarbeit kaum in Frage.

Ich schied von der gesegneten Insel mit der Ueberzeugung, dass dieselbe gewiss manche Vorteile für den Kakaobau gewährt, die Kamerun nicht bieten kann, dass aber auch Kamerun wieder seine Vorzüge hat, die uns zu der Hoffnung berechtigen, dass der Kakaobau daselbst einmal einen ähnliche Aufschwung nehmen wird wie in S. Thomé. (Aus dem »Tropenpflanzer«.)

Zuckermarkt.

Bericht vom 21. Oktober 1905.

Aus allen Rübenländern kommen die Nachrichten, dass die Kampagne aufgenommen ist; die Fabriken sind emsig an der Arbeit, um die in diesem Jahre weit reichlicher ausfallenden Mengen zu verarbeiten. Ueber den Umfang der jetzt hereingeholten Ernten sind auch bereits ziffernmässige Schätzungen vorhanden, die wir wohl weitergeben, aber nicht als zuverlässig gelten lassen, solange sie nicht durch die tatsächlichen Ergebnisse bestätigt sind.

Es schätzen die Zuckerernte für 1905/06

Otto Licht	auf 6 475 000	Tonnen
Giesecker	» 6 625 000	»
Intern. Vereinig.	» 6 104 550	»

während uns 1904/05 nur 4 650 000 Tonnen gebracht hat. Dagegen hätten wir etwa 40 Proz. mehr in diesem Jahre zu erwarten gegen 1904/05 und nur 13 Proz. Zunahme gegen 1903/04, was abzuwarten bleibt. Sonderbar ist, dass Herr Giesecker in diesem Jahr schätzt, nachdem er noch am 1. Oktober 1904 erklärt hat, dass alle Schätzungen wertlos seien. Die Zeiten ändern sich, besonders auf dem Zuckermarkt.

Die Rohrzuckerernte wird ebenfalls höher geschätzt. Willet & Grey nennen

für 1905/06:	4 913 000	Tonnen
gegen 1904/05:	4 527 000	»

Hiervon entfallen auf Kuba 1 300 000 Tonnen gegen 1 126 000 und 1 023 000 Tonnen in den beiden Vorjahren.

Ueber die Ergebnisse der letzten Kampagne 1904/05 ist noch zu berichten, dass die deutschen Bestände am 1. September 1905 fast die Hälfte mehr, also nicht 106 926 Tonnen, sondern 148 592 Tonnen umfasst haben. Am 1. September 1904 waren die Vorräte wesentlich höher mit 214 976 Tonnen.

Die amtlichen Ergebnisse der Zuckersteuer haben 119 688 535 Mk. in der letzten Kampagne gebracht, gegen 129 706 800 Mk. in 1903/04. Dieser Ausfall ist lediglich auf das Konto der Hausse zu setzen. Aus den monatlichen Nachweisen über die Einnahmen ist deutlich die allgemeine Lage des Artikels zu erkennen. Scheinbar hat dieser Nachlass in den Erträgen der Zuckersteuer mit bewirkt, dass eine Herabsetzung der Verbrauchssteuer von 14 auf 10 Mk. vor der Hand ausgeschlossen zu sein scheint; denn das deutsche Zuckerdirektorium, das vor längerer Zeit eine dahin zielende Eingabe an die zuständigen Reichsbehörden gemacht hat, wandte sich auch an den Landeskulturrat für das Königreich Sachsen mit der Bitte um Unterstützung der Eingabe beim sächsischen Ministerium. Dieses hat geantwortet, dass aus finanziellen Gründen keine Neigung der Behörde bestehe, die Eingabe zu befürworten. Damit ist indessen das endgültige Schicksal der Eingabe nicht besiegelt, und wenn vielleicht auch nicht 4 Mk. Herabsetzung erreicht werden, so lässt sich vielleicht zunächst ein Teil der 4 Mk. herausschlagen. Dem Verbrauch könnte dies nur nützen und dem Reichssäckel nichts schaden. Denn es sind augenblicklich alle Voraussetzungen gegeben, die ein Anziehen des Verbrauches erwarten lassen

Die Preise sind so niedrig, dass sie gern noch etwas anziehen können, ohne die Entfaltung des Verbrauches zu hemmen, die Ernten der Rübenländer reichen aus; ihre Produkte sind nicht wieder ein gefügiges Spekulationsobjekt wie vorm Jahr; und die Rohrzuckergebiete rüsten sich ebenfalls für grössere Lieferungen. Den auf diese Weise auf dem englischen Markt überflüssig werdenden deutschen Zucker können wir im eigenen Lande gut gebrauchen, und wir könnten wohl noch mehr gebrauchen, wenn eben die Verbrauchssteuer noch weiter nachliess. Denn Deutschlands Leistungsfähigkeit in der Aufnahme von Zucker ist noch sehr steigerungsfähig, im Vergleich mit England gerade um das doppelte dessen, was durchschnittlich auf den Kopf der Bevölkerung kommt.

Bedauert wird, dass die deutsche Zuckerausfuhr nicht im alten Umfang fortbesteht. Dafür ist aber der Verbrauch im Inlande grösser und bietet die besten Aussichten, sich noch mehr zu erweitern. Im September ist er zwar trotz des niedrigen Preises zurück, denn er hat

1905:	79 275	Tonnen
1904:	95 351	»
1903:	146 302	»

betragen in Rohwert im ersten Kampagnemonat. Dabei ist zu beachten, dass der September 1903 aus mehreren Gründen nicht verglichen werden darf, er ist der erste Konventionsmonat, in dem zunächst alles das, was ohne die Konvention im August 1903 abgefertigt wäre und solange warten konnte, erst im September in den Verbrauch gelangt. Ausserdem zeigte die allgemeine Stimmung im September 1904 eine Ungewissheit über die Rübenernte, was manchen veranlasste, seine (unsichtbaren) Bestände schon rechtzeitig zu versorgen; im Oktober 1904 bereits setzte die scharfe Aufwärtsbewegung ein, die vordem schon in der Luft lag, denn der September 1904 hatte, abgesehen von einer grossen Schwankung, seit Mitte auch schon anziehende Preise gehabt. Damals war alles à la hausse. Heute ist alles à la baisse, eine Stimmung, die ziemlich seit dem Mai d. J. angehalten hat und die Preise von Monat zu Monat fallen liess. Während im September 1904 die Haussestimmung den Handel anspornte, hat ihn im September 1905 die Baisseneigung zurückgehalten, wenigstens hat sie mit geholfen.

Hieraus brauchen durchaus keine trüben Aussichten für den Verbrauch gefischt zu werden. Denn die unsichtbaren Bestände sind klein, und die Abforderungen müssen in den nächsten Monaten unbedingt anziehen, selbst wenn die Preise den heutigen niedrigen Stand nicht innehalten, sondern zunehmen. Daran ist aber nicht zu denken, solange noch die aus dem Pariser Krach frei gewordenen Mengen auf den Markt drücken. Hier und da wird sogar befürchtet, dass das Kapitel der Krachs noch nicht als abgeschlossen zu betrachten ist, und diese Unkenrufe sind nicht nur vorübergehend aufgetaucht, sondern dauern schon eine ganze Weile. Manchen Spekulanten haben sie bereits überdauert.

Auch die Berichtszeit, die für diesmal drei Wochen umfasst, hat unter dem Eindruck der Ungewissheit dessen gestanden, was zu erwarten steht. Diese Stimmung wurde bestärkt durch die günstigen Nachrichten über den Ernteumfang.

Digitized by Google

Aus allen Himmelsrichtungen werden grössere Erträge gemeldet, doch stimmen von überall her auch die Berichte darin überein, dass der Zuckergehalt der Rübe unter dem vorjährigen steht, so dass die Ausbeute auf den Zentner geringer wird. Dieser Unterstand wird indessen durch die grösseren Mengen reichlich ausgeglichen.

Rohzucker notierte

	Hamburg	Magdeburg	London	Paris
2. Okt.	17.45 Mk.	17.45 Mk.	8/8½	25.— frs
19. »	16.80 »	16.80 »	8/3¾	23.75 »

Wie bereits angedeutet, war die Stimmung überall eine weichende, à la baisse. Die Umsätze in den letzten drei Wochen sind gegen 1904 bedeutend höher gewesen, besonders in der ersten und letzten Woche drückte reichliches Angebot auf den Markt.

Am Raffinadenmarkt ist in der Berichtszeit mehr Leben gewesen; es wurden besonders Partien auf spätere Lieferung gehandelt.

Die Preise für Raffinaden sind, entsprechend den allgemeinen Verhältnissen, ebenfalls gewichen; die Magdeburger Tagespreise standen am 20. Oktober für

gemahlene Brotraffinade bei 20.12½ Mk.
gemahlenen Melis » 17.62½ »

während Melis z. B. in den beiden Vorjahren 20.20 Mk. und 19.10 Mk. wertete, also bedeutend höher stand.

Kakaomarkt.

Bericht vom 23. Oktober 1905.

In den letzten drei Wochen sind die Preise im allgemeinen willig und nachgiebig gewesen, wie zuvor, nur Guayaquil hat angezogen.

Die Klagen über schlechte Kakaogeschäfte dauern ebenfalls fort, trotzdem in den letzten Wochen manche Fabrikanten ihren Bedarf gedeckt haben. Die Käufe haben sich wohl bis auf wenige Ausnahmen nur auf den Weihnachtsbedarf bezogen, Abschlüsse auf spätere Lieferung wollen die meisten nicht machen, höchstens noch bis in den Januar hinein. Dies erklärt sich aus der Unsicherheit über das Wie vor und nach dem 1. März 1906, da der Bundesrat sich bisher noch nicht veranlasst gesehen hat, Uebergangsbestimmungen zu den neuen Zollverhältnissen zu schaffen.

Hierzu sind Vorschläge und Erhebungen der beteiligten Kreise bereits im Gange, doch haben sich die massgebenden amtlichen Stellen bisher noch nicht geäussert. Dies wäre im allgemeinen Vorteil b a l d zu wünschen. Solange die Industrie über die Einführungsbestimmungen noch im Dunkeln tappt, ziehen es viele Fabrikanten vor, nur von der Hand in den Mund zu kaufen und alle späteren Abschlüsse hinauszuschieben, obgleich die heute geltenden Preise geradezu zum Kaufen einladen.

Die **Hamburger Ankünfte** sind seit einiger Zeit zurück gegen 1904. Es fehlen einerseits die grossen Guayaquil- und Bahiamengen des Vorjahres, und andererseits sind einige Kakaoländer wie Trinidad in der erntelosen Zeit, auch Accra und Santo Domingo, die einen wesentlichen Anteil an den Hamburger Zufuhren haben.

Im Hamburger Hafen kamen an:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1.—15. Oktober 1905.

Le Hâvre	4018	Sack
Westküste Südamerikas	3050	»
Westindien	2894	»
Bahia	2883	»
Lissabon	2313	»
Westküste Afrikas	1981	Sack
Amsterdam	642	»
Southampton	474	»
London	198	»
Colombo	140	»
Bremen	115	»
Bordeaux	30	»
New York	20	»
Liverpool	19	»
Antwerpen	5	»
Zusammen	**18782**	**Sack**

Einzelberichte:

Thomé-Kakao. In Lissabon kamen
am 4. Oktober D. »Ambaca« mit 18681 Sack und
» 13. » D. »Portugal« » 13152 » an.
Ein dritter Dampfer wird noch erwartet, der die Oktoberankünfte auf reichlich über 40000 Sack bringen soll, was den Oktoberzufuhren
von 1904 mit 43171 Sack
und » 1903 » 42832 »
entsprechen würde.

Im Lissaboner Zollhause lagen
am 7. Oktober 1905 75945 Sack, während es
» 10. » 1904 31905 » waren oder
rund 44000 » weniger.

Thomé hat die Stelle des Störenfrieds in den Preisen weiter gespielt. In den letzten Tagen wollte man ein Nachlassen des Angebots bemerkt haben, doch spricht die statistische Lage und die heute noch unverändert niedrige Preislage dagegen. Auf prompte Abladung wurden cif Hamburg 46½ bis 47 Mk. für feine und 43 Mk. für kurant gefordert.

Bahia-Kakao. Trotz der kleinen Zufuhren bleiben die Preise niedrig, weil Thomé dem Ausfall seines Bruders mit grossen Mengen die Wage hält, obgleich man wohl hier und in Bahia gern höhere Preise sehen möchte. Von drüben ist auch versucht worden, die Forderungen zu erhöhen, doch bleibt hier der Wunsch der Vater des Gedankens, solange Thomé mit seinen billigen, s c h w e r wiegenden Angeboten im Markt ist.

Die Klagen über den schlechten Ausfall sind ebenso stetig wie die niedrigen Preise, und wir hörten wieder von Arbitragen, die sich auf 3—4 Mk., teilweise noch höher, stellten. Trotz der kleinen Ankünfte sind minderwertige Partien leicht zu haben, während wirklich gute Ware knapp ist.

Gefordert werden für fair fermented 44 Mk. und für superior 48¼ Mk. auf Abladung, Kostfracht Hamburg.

Guayaquil-Kakao. In der Berichtszeit haben nur die Preise für Guayaquils eine aufwärts gehende Richtung inne gehalten. Dies ist einerseits durch die Nachfrage, andererseits durch kleinere Zufuhren in Guayaquil hervorgerufen. In Guayaquil sind im September 1905 im ganzen 9250 Quintales angekommen gegen 36500 und 32500 Quintales in den beiden Vorjahren. Auch die erste Oktoberhälfte zeigt einen Nachlass. In diesen beiden Wochen sind 4500 Quintales gegen 17000 und 15000 Quintales in 1904 und 1903 angeliefert, wodurch der Ausfall gegen die Vorjahre erheblich vergrössert ist. Denn seit Jahresanfang bis Mitte Oktober kamen in Guayaquil an:

1905: 345750 Quintales (= 46 kg)
1904: 468750 »
1903: 401750 »

Diese geringen Zufuhren sollen noch einige Wochen anhalten, dagegen erwartet man von der kommenden Weihnachtsernte einen teilweisen Ersatz des Ausfalls, was abzuwarten bleibt.

Digitized by Google

Entsprechend den Ankünften, für die lebhafte Nachfrage bestand, zogen die Preise in Guayaquil an; es wurden angeschrieben (Monatsanfang):

für	August	September	Oktober
Arriba	22³/₄ $	20¹/₂ $	23¹/₂ $
Balao	21¹/₂ »	19¹/₂ »	22¹/₂ »
Machala	20¹/₂ »	18¹/₂ »	22¹/₄ »

Ausserdem ist der Kurs in Guayaquil von 200—197 auf 196¹/₂—193 gefallen. Der Kurs ist gedrückt, um den Banken die Einführung geprägter Münze zu erleichtern.

Auf den europäischen Märkten sind im September Geschäfte zu stande gekommen, dagegen war der Absatz seitdem trotz der steigenden Preise nur schleppend. Die Umsätze bewegten sich in mässigen Grenzen. In London brachte Caraquez 68 sh, besonders feiner 4 sh mehr noch. Angebote auf sofortige Abladung wurden erhöht in Hamburg

für Superior epoca Arriba auf 71¹/₂ Mk.,
» Machala über Panama » 64 »
» Balao » 66 »

Das Geschäft in Guayaquils zeigte noch das meiste Leben, da die Ware knapp ist und die Fabrikanten jetzt davon nehmen müssen, was in Europa liegt. Superior Sommer-Arriba scheint ziemlich geräumt zu sein, denn die Angebote schwimmender Ware sind verschwunden, nur ein Angebot von Platzware sahen wir.

Kamerun-Kakao. Der Markt bleibt matt. Die Ankünfte neuer Ernte beginnen sich zu zeigen. Man fordert 47 Mk., für bessere Partien 2 Mk. mehr. Viktoriabohnen stehen bei 40—41 Mk., rauchige bei 25—30 Mk. Es werden grössere Zufuhren erwartet.

Accra/Lagos-Kakao. Auch diese Kakaos sind augenblicklich knapp, weil die letzten Zufuhren nur klein und der Güte nach gering waren. Die Preise stehen wegen des geringeren Ausfalls bei 41 bis 43¹/₂ Mk., auf spätere Lieferung besserer Partien bei 44 bis 45 Mk. Auch hier sind die Ernteaussichten günstig.

Samana/Sanchez-Kakao. Von drüben lagen im Augenblick keine Berichte vor. Die Zufuhren in den letzten Wochen waren unbedeutend, was sich auch in den Hamburger Ankünften wiederspiegelt. Bezahlt wurden 44¹/₂ bis 46 Mk.

In London wurden auf der Auktion am 17. Oktober 440 Sack Samana angeboten, wovon 320 Sack zu 45¹/₂ bis 46 sh untergebracht werden konnten.

Trinidad-Kakao. Aus Port of Spain wird unaufhörlicher Regen gemeldet, der besonders den Pflanzungen in den Bergen genützt hat. Die Nässe ist im September so stark gewesen, dass an tieferen Stellen die Bäume darunter etwas gelitten haben. Hier und da fangen die Früchte schon an zu reifen, und im laufenden Oktobermonat wurden die ersten Ankünfte der neuen Ernte erwartet. Man urteilt über diese sehr günstig aus allen Kakaobezirken.

Der September war, wie seit Jahren, ein stiller Monat. Zur Verladung kam nur, was aus dem Vormonat noch übrig war, im ganzen 5247 Sack. Davon gingen 2511 Sack nach Europa und 1736 Sack nach Nordamerika. Seit dem 1. Januar bis zum 4. Oktober sind verladen in Sack

nach	1905	1904	1903
Europa	108 580	137 636	100 611
Nordamerika	70 497	69 723	52 154
im ganzen	179 077	207 359	152 765

Im vorigen Jahre wurden Oktober bis Dezember gegen 36 000 Sack verladen. Da die Aussichten für die kommende Ernte heute günstiger sind als vorm Jahr, so ist wohl das gleiche Quantum anzunehmen, was einer Jahresernte von 205—210 000 Sack gleichkäme. Nordamerika ist weiter ein guter Abnehmer. In Port of Spain herrschte lebhafte Nachfrage, so dass angesichts der kleinen Zufuhren die Preise fest waren; auch lagen amerikanische Anfragen vor. Am 4. Oktober wurden angeschrieben für

Rot ordinär Santa Rita $ 11.50
Schön rot El Salvador » 11.60
Plantation Agua Santa » 11.75 bis $ 12.—.

Besonders Plantation waren sehr gefragt, während Santa Rita und El Salvador unverändert blieben.

Auf den europäischen Märkten verfolgten die Preise eine abwärts zeigende Richtung. In London waren am 3. Oktober 1552 Sack zur Auktion gestellt, wovon 200 Sack untergebracht werden konnten. Unter der Hand wurden etwa 2500 Sack nachdem umgesetzt, darunter wurmige Bohnen zu 51/6 sh. In der letzten Woche kamen dann noch 680 Sack in die Auktionen, wovon 199 Sack Nehmer fanden. Ausserdem wurden 2850 Sack untergebracht. Die Preise waren sehr willig, das Angebot grösser als die Nachfrage. Die zuletzt bezahlten Preise standen für mittel bis gut bei 50 bis 51 sh und für gut bis fein bei 51 bis 56 sh.

Die europäischen Vorräte, die Anfang September 68 761 Sack umfassten, stiegen auf über 70 679 Sack. Davon lagen zwei Drittel in Le Havre.

Grenada-Kakao. Das Geschäft war klein. Auf den Auktionen am 3. und 17. Oktober wurden von 282 Sack Angebot im ganzen 168 Sack verkauft. Dies kleine Angebot ist auf die mangelnden Zufuhren zurückzuführen, da der September in Grenada wie in Westindien eine erntelose Zeit ist, in der wenig oder nichts verladen wird. In London kamen etwas über 100 Sack in der Berichtszeit an. Dagegen waren die Abforderungen besonders an den heimischen Verbrauch sehr stark, was den grossen Umsätzen entspricht, die in den vorhergehenden Wochen in Grenadas auf den Auktionen und ausserhalb stattfanden. Daraufhin fielen die Bestände von 15 972 Sack am 23. September auf 12 458 Sack am 14. Oktober.

Vom 6. bis 19. September sind von Grenada nur 93 Sack verladen, seit Jahresanfang 49 152 Sack gegen 52 658 Sack in 1904.

In London wurden zuletzt bezahlt für ordinär bis mittel 45¹/₂ bis 48 sh, für gut bis fein 49 bis 51 sh.

Ceylon-Kakao. In der Berichtszeit waren am Londoner Platz auch hierfür die Abforderungen in den heimischen Bedarf sehr stark, wie bei Grenada, so dass die kleinen Zufuhren nicht ausreichten. Die Bestände gaben daher nach und standen am 14. Oktober auf 15 511 Sack.

Den Platz von Grenada nahm auf der Auktion vom 3. Oktober in London Ceylon-Kakao ein. Von 803 Sack fanden bei unveränderten Preisen 303 Sack Käufer. Unter der Hand wurden 1500 Sack umgesetzt, und am 17. Oktober war die Teilnahme für Ceylon schon wieder vorbei, so dass die 115 Sack Angebot zurückgezogen wurden.

Die Preise standen für geringere bis mittlere Sorten, kleinbohnig, auf 50¹/₂ bis 60 sh, für feine auf 75 bis 80 sh. Eingeborenenkakaos erzielten 44 sh.

London. Auktionen fanden am 3. und 17. Oktober statt, in der Zwischenzeit fielen sie aus. Von den angebotenen 5350 und 1869 Sack wurden 1154 und 733 Sack verkauft. Die allgemeine Stimmung ist wie in Hamburg flau, und wenn sich das Bild einmal ändert, so geschieht es immer nur auf wenige Tage. Der Grundzug bleibt unverändert schlapp. Die Umsätze ausserhalb der Auktionen waren in den drei Wochen verhältnismässig stark, die Auktionsumsätze selbst dagegen gering. Die Londoner Kakaobewegungen seit Jahresanfang bis 30. September 1905 (1904), in neun Monaten, sind folgende (in Sack):

Digitized by Google

	kolonial e	fremde	zusammen
Zufuhren	109 676 (132 987)	43 707 (46 065)	153 383 (179 052)
Verbrauch	76 951 (69 474)	32 198 (29 648)	109 149 (99 122)
Ausfuhr	26 408 (13 627)	25 538) (9 820)	40 035 (35 358)

Die Bestände betrugen 87 301 Sack Ende September gegen 95 826 und 67 967 Sack zur gleichen Zeit 1904 und 1903. Die Zusammensetzung war folgende (in Sack):

	1905	1904
Trinidad	23 574	28 746
Grenada	13 486	14 456
Andere Westindier	3 608	5 248
Ceylon und Java	16 959	20 267
Guayaquil	13 566	12 103
Brasilier	1 584	1 037
Afrikaner	4 047	3 509
Andere Sorten	10 477	10 460

In der ersten Oktoberhälfte 1905 (1904) wurden in London in Sack:

angeliefert:	2217	(5346) Sack
zum Verbrauch:	6022	(5108) »
zur Ausfuhr:	3016	(1720) »

Dadurch sind die Vorräte auf 83 751 (95 906) Sack gefallen. Wenn die statistische Lage allein zu entscheiden hätte, dann hätte man in London eine festere Preisstimmung erwarten müssen. Das ist nicht eingetreten.

Die nächsten Auktionen sind am 24. Oktober; soweit heute ersichtlich, belaufen sich die Anmeldungen auf 4073 Sack.

Liverpool. Von dort wird gemeldet, dass 65 Sack Afrikaner zu 43 bis 46½ sh das cwt. gehandelt wurden. Das Platzgeschäft ist im allgemeinen still, die Preise, wie in London, nachgiebig. In der Berichtszeit wurden in Liverpool 3785 Sack Thomé gelandet und 35 Sack Vera Cruz.

In **Southampton** kamen 2350 Sack Kakao aller Art an, in **Bristol** 47 Sack Jamaika.

Le Havre. Die Septemberbewegungen 1905 (1904) in Kakao zeigen folgendes Bild (in Sack):

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Para	3599	2120	16825
Trinidad	9450	6410	47105
Cote-Ferme	8920	7880	38941
Bahia	3700	2650	10087
Haiti	452	870	11667
Guayaquil	5570	3150	3242
Martinique	103	140	3113
Andere Sorten	8760	9870	39314
September 1905	40554	33090	170294
(1904	38483	29970	168116)
	+ 2071	+ 3120	+ 2178

Seit dem 1. Januar 1905 (1904), in 9 Monaten, sind angeliefert 375 8:9 (389 152) Sack, abgeliefert 338 565 (342 014) » , woraus ersichtlich ist, dass trotz der kleineren Ernten in einigen Hauptländern die Bestände in Le Havre seit Jahresanfang um rund 37 300 (37 100) Sack gestiegen sind.

Kakaoverbrauch:

England. An Rohkakao sind 1905 (1904) in tons

	im September	in 9 Monaten
eingeführt	1473 (1274),	18168 (21956),
verbraucht	1640 (1300),	14557 (15340),
ausgeführt	363 (288),	3156 (2894).

Der heimische Verbrauch hat im September zugenommen, ist aber gegen 1904 im ganzen noch immer 783 tons zurück.

Die Bestände betrugen Ende September 5962 tons gegen 6605 und 5124 tons in den beiden Vorjahren.

Von »prepared cocoa« wurden in lbs 1905 (1904)

	im September	in 9 Monaten
eingeführt	762 727 (830 126),	6 538 163 (7 883 119),
verbraucht	695 314 (789 064),	6 164 155 (7 537 045),
ausgeführt	42 580 (49 932),	356 574 (339 613).

Die Bestände stellten sich hier auf 86 000 lbs, während 1904 71 000 lbs und 1903 gar 111 000 lbs eingelagert waren.

Vereinigte Staaten. An Rohkakao wurden 1905 (1904) in lbs

	im Juli	in 7 Monaten
eingeführt	7008089 (4312513),	50350878 (47571017),
ausgeführt	210032 (440498),	1532374 (1926572),
verbraucht	6798057 (3872015),	48818504 (45644445).

Besonders die Ankünfte aus Westindien sind andauernd stark, Bahia ist zurück, dagegen Venezuela voraus. Die über europäische Häfen geleiteten Mengen sind für den Juli zurück, dagegen für 7 Monate den Vorjahren weit voraus. Es kamen in nordamerikanischen Häfen über Europa 7 Monate

1905: 10 789 331 lbs,
1904: 6 514 070 »
1903: 4 011 948 »

Hinter diesen steigenden Mengen ist wohl in erster Linie Thomé zu suchen, der in den Vereinigten Staaten guten Absatz findet. Es ist durchaus nicht selten, dass in Lissabon amerikanische Käufer den europäischen Brauchern ab und an die Preise verderben. Den Thoméleuten wird dieses neue, grosse Absatzgebiet nicht unerwünscht sein, angesichts der grossen Mengen, die gerade in diesem Jahre auf Thomé gewachsen sind.

Oesterreich-Ungarn. Von Januar bis August wurden Kakaobohnen eingeführt:

	Gewicht kg	Wert Kr.
1905:	1 731 000	1 998 000
1904:	1 627 800	1 122 600
mehr	103 200	875 400

Besonders die Einfuhr zur See ist gestiegen, da sie durch günstige Zölle besser gestellt ist wie die Einfuhr zu Lande, die bisher gegen 1904 zurück ist. Die Wertzahlen zeigen, dass der durchschnittlich angegebene Einfuhrwert in diesem Jahre bedeutend höher ist als 1904, obgleich die allgemeine Preislage von 1905 unter der von 1904 zu suchen ist.

Frankreich. An Rohkakao betrug 1905 (1904) in kg

	im September	in neun Monaten
die Einfuhr	4 336 200 (6 883 200);	36 028 200 (41 203 900)
der Verbrauch	1 815 500 (1 846 100);	15 239 200 (16 154 100)
die Ausfuhr	2 159 600 (3 015 300);	18 364 000 (19 590 600)

Der Septemberverbrauch hat die vorjährige Höhe nicht erreicht, die Einfuhren sind zurück, weil die grossen Ernten des Vorjahres fehlen; aus dem gleichen Grunde sind auch die Ausfuhren kleiner.

Die Vorräte in den Zollagern haben Ende September betragen 21 608 900 (20 054 200) Kilo, wovon in Le Havre 13 029 300 Kilo lagen. Die Bestandzunahme kommt zu zwei Drittel auf Le Havre; ausserdem liegen noch nennenswerte Vorräte in

Bordeaux	2 476 800 Kilo
Paris	2 454 700 »
Nantes	1 348 900 »
Marseille	423 500 »

Deutschland. An Rohkakao wurden eingeführt

	im September	in 9 Monaten
1905	1 998 900 kg	22 484 300 kg
1904	1 977 700 »	20 688 800 »
1903	1 592 400 »	15 668 600 »

Der September hat gerade seinen Vorgänger von 1904 überholt.


Digitized by Google

Kakaopulver. Am 3. Oktober sind in London auf der Auktion die 477 Kisten Kakaopulver wieder angeboten und wieder, ohne Erfolg, zurückgezogen.

Kakaoschalen. Angeboten waren auf der Auktion am 3. Oktober 73 Tons (1876 Sack) von Cadbury. Es brachten die Type

A	122½	bis	125 sh,
B	92½	»	95 »
C	105	»	130 »
D	233	»	240 »

Kakaobutter.

Bericht vom 24. Oktober 1905.

Die kommenden, die Novemberauktionen, werden erst am 7. in Amsterdam und London abgehalten. Amsterdam meldet heute dafür an:

90 000 Kilo	Van Houten
24 000 »	Dejong
10 000 »	Mignon
30 000 »	Stollwerck

zusammen 154 000 Kilo. Aus London ist noch nichts bekannt. —

Die Marke Van Houten, die in den letzten Tagen schon knapp geworden war, wird wahrscheinlich zu normalen Preisen Käufer finden, dagegen wird es den Nebenmarken schwerer werden, an den Mann zu kommen. In Van Houten's Mengen, der im vorigen Jahr nur 80 000 Kilo in die Novemberauktion brachte, haben wir die Produktion von fünf vollen Wochen vor uns, denn die liegen diesmal zwischen der Oktober- und der Novemberauktion. Von Nebenmarken kamen im vorigen Jahre nur 28 000 Kilo vor; in diesem Jahre haben wir davon 54 000 Kilo, also 26 000 Kilo mehr, und darunter ist eine neue Nebenmarke, die Marke »Stollwerck«, die die Käufer nicht kennen, also mit Vorsicht bebieten werden. Derartige einzelne Verkäufe eignen sich nicht zum Auktionsverkauf; kein Käufer weiss bei Kakaobutter vorher, ob diese neue Marke an den Mann zu bringen ist; und jeder Käufer sagt sich, was nützt es mir, mich für eine neue Marke ins Zeug zu legen, weiss ich doch nicht, ob sie je wieder vorkommt. --

In Deutschland ist nicht viel freie Butter sichtbar, doch ist der Bedarf nicht allzu stürmisch; die Preise halten sich auf der Höhe, die die Oktoberauktion geschaffen hat. Ob die bevorstehende Zolländerung einen Einfluss auf die Grösse der Butterproduktion zwischen heute und Anfang März hat, bleibt abzuwarten. Zunächst und bis Ende Dezember wird man in allen Fabriken bedarfsgemäss arbeiten.



Allerlei.

Das vorliegende Gordianheft 252 erscheint fünf Tage später, statt am 20. Oktober, wie auf dem Umschlag steht, erst am 25. Oktober, weil der Tag der Amsterdamer Kakaobutter-Auktionen der 7. November ist, und weil daher die Auktionsansagen, die in diesem Heft genannt werden, erst am 24. Oktober bekannt gegeben sind. — Auch das erste Novemberheft 253 muss daher drei Tage später ausgegeben werden.

November-Abonnements: Dies ist Heft 252 vom 20. Oktober 1905. Mit Heft 253 vom 5. November beginnt für viele Leser ein neues Abonnement. Wir haben bereits zur Erneuerung des Abonnements aufgefordert, bis heute hat ein kleiner Teil sein Abonnement noch nicht erneuert durch Bezahlung des fälligen Beitrages. Um unsere Versandlisten möglichst bald für den anhebenden neuen Abschnitt bereit zu haben, bitten wir alle, die noch nicht unserer Aufforderung gefolgt sind, ihren Beitrag einzuzahlen, da sonst Unregelmässigkeiten in der Zustellung unvermeidlich sind.

Die Herren **Theodor Hildebrand & Sohn,** Hoflieferanten Sr. Majestät des Königs, teilen uns mit, dass sie ihrem langjährigen Mitarbeiter Herrn Julius Dresel für ihre Firma Prokura erteilt haben.

In Nr. 251 hatten wir berichtet, dass die Dresdner Molkerei Gebr. Pfund in Dresden kürzlich ihr 25jähriges Geschäftsjubiläum gefeiert hat und hatten dabei gesagt, dass diese Firma die erste gewesen sei, die unserer Industrie — auf unsere Veranlassung — im Jahre 1898 Milchpulver zur Fabrikation von Milchschokolade geliefert hätte. Darauf schreibt uns die Firma Emil Passburg in Berlin, dass sie sogar schon 1897 in Berlin Milchpulver angefertigt habe und bittet, dass das im Gordian ausgesprochen werden möchte. Das soll hierdurch geschehen. — Dann aber auch — wenn es sich darum handelt, wer der Anreger zur Fabrikation von Milchpulver für unsere Industrie gewesen ist, — verlangt es die Gerechtigkeit, hinzuzufügen, dass ich, der Herausgeber des Gordian, schon im Jahre 1892 und später bei dem Molkereibesitzer C. Drenckhan in Stendorf bei Eutin habe Magermilch- und Vollmilchpulver anfertigen lassen, das zu verschiedenen Zwecken innerhalb unserer Industrie verarbeitet worden ist.

Raffinerie-Kartell. Hierüber berichteten wir bereits in Heft 251 und können unsere Ausführungen heute dahin ergänzen, dass auch die ostdeutschen Raffinerien an den Bestrebungen teilnehmen. In Süddeutschland rührt sich nichts, doch würde eine Preisvereinigung auch ohne die süddeutschen Raffinerien zustande kommen können. Das neue Kartell soll den Unterbietungen ein Ende machen und auch die Lieferungsfristen regeln. Die Preise werden aber infolge der Brüsseler Konvention nicht allzusehr angespannt werden; immerhin soll eine Grundlage geschaffen werden, die den Raffinerien die Selbstkosten wiederbringt und einen angemessenen Gewinn lässt. In Oesterreich sind ähnliche Bestrebungen im Gange, doch haben sich die Raffinerien Böhmens, die zuerst Verhandlungen darüber anfingen, wohl versammelt, sind aber ohne Beschlüsse wieder auseinander gegangen.

Wir werden darauf aufmerksam gemacht, dass sich bei **Accra-Kakao** in manchen Partien häufig kleine eiserne Krampen finden, was für die Bearbeitung der Bohnen nicht gerade vorteilhaft ist, denn die Maschinen können leicht dadurch beschädigt werden. Wir weisen auf diesen Uebelstand hin und bitten um Mitteilung, ob sich diese Krampen auch sonst gefunden haben. Wir sind dann gern bereit, nach Möglichkeit dafür zu sorgen, dass dem Uebel abgeholfen wird.

Am 3. Oktober 1905 ist Herr **André Mauxion** in Potsdam im 75. Lebensjahre verstorben; er ist Begründer der Schokoladenfirma gleichen Namens, die heute in Saalfeld ihre Fabrik hat und von den Söhnen geleitet wird.

Digitized by Google

Aus der **Schweiz:**

Die **Schokoladenausfuhr** der Schweiz umfasst für acht Monate 1905 einen Wert von 4 750 171 Frs., während in der gleichen Zeit 1904 nur für 3 990 639 Frs. Schokoladen nach Nordamerika gingen.

Die **Zuckereinfuhr** der konventionslosen Schweiz stellte sich nach Kalenderjahren

1904 auf 25 200 Tonnen,
1903 » 23 048 »

wovon etwa die Hälfte aus Oesterreich-Ungarn und etwa je ein Viertel aus Frankreich und Deutschland, drei Hauptländern der Konvention, kamen.

Die Aktiengesellschaft »Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken **Lindt & Sprüngli** in Zürich wird laut Generalversammlungsbeschluss eine Dividende von 5 Prozent ausschütten gegen 6 Prozent im Vorjahre.

Die **Société anonyme des chocolats au lait F. L. Cailler** teilt uns mit, dass die Prokura des Herrn Fd. Ruchonnet erloschen ist. Kollektivprokura haben erhalten die Herren Samuel Mercanton, Paul Valloton und Arthur Gretener, und Prokura ist erteilt an die Herren Jean Schneider, Otto Hug, Gustave Prendeloup. Zur rechtsverbindlichen Zeichnung des Hauses ist es nötig, dass den Unterschriften der drei letzteren Herren eine der Unterschriften der Kollektivprokuristen hinzugefügt wird.

Aus Nöschenrode bei Wernigerode erhalten wir die Nachricht, dass Herr **Ludwig Bauermeister,** der Inhaber der Harzer Kakao- und Schokoladenfabrik, vor einigen Wochen gestorben ist. Die seit 1868 bestehende Fabrik wird in unveränderter Weise unter der alten Firma weitergeführt von Fritz Bauermeister, der bereits einige Jahre in der Fabrik in leitender Stellung tätig war.

Die Zuckerwarenfabrik **Gebrüder Moritz** in **Freiburg i. B.** ist am 1. Oktober in den Besitz der Herren Heinrich und Friedrich Wieber übergegangen. Beide haben den bisherigen Inhaber Herrn Hermann Moritz schon seit langen Jahren in der Leitung unterstützt. Das Geschäft besteht seit 1880 und wird unter der Firma Gebrüder Moritz Nachfolger in gleicher Weise weitergeführt.

Aus **Bahia** liegen die amtlichen Anschreibungen über die Kakaoausfuhren im März bis Mai vor. Es wurden ausgeführt im

März 1 306 432 kg,
April 338 027 »
Mai 467 762 »

Diese Zahlen entsprechen den von uns schon vordem gemeldeten Sackzahlen.

Brasilien mit seinen 20 Staaten hat eine sehr buntscheckige **Zuckergesetzgebung,** weshalb ihm die ständige Kommission in Brüssel einen Aufschub bis zum 15. Oktober gewährte. Bis dahin waren von Brasilien bestimmte Unterlagen zu schaffen, auf denen Verhandlungen über den endgültigen Beitritt zur Konvention stattfinden könnten. Diese Unterlagen sind nicht beschafft worden, so dass der brasilianische Zucker, von dem im laufenden Zuckerjahr etwa 150 000 Sack zur Ausfuhr überschüssig sind, für den Markt der Konventionsländer gesperrt wird, wenn nicht noch in letzter Stunde etwas geschieht. Besonders England hat diesen Zucker bisher gekauft.

Zuckerraffinerie Barby. Die von der Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H. gegen den Gerichtsbeschluss eingelegte Beschwerde ist vom Landgericht Magdeburg abgewiesen, so dass das »Engere Komitee« jetzt endgültig Besitzer ist. Der Betrieb soll bald aufgenommen werden. Wie die grüne Magdeburger Zuckerzeitung hinzugefügt, ist man jetzt hoffentlich vorsichtiger in der Wahl der verantwortlichen Leiter.

Russland. Der Zuckerverbrauch ist seit zehn Jahren langsam, aber ständig gestiegen. Er betrug auf den Kopf der Bevölkerung 1894 etwa $3^1/_2$ kg, im Jahre 1903 nicht ganz 6 kg und in 1904 ist er etwas zurückgegangen, was wohl durch die wirtschaftlichen Unruhen des Reiches verursacht ist.

In diesem Jahre ist die Rübenernte von einer um nicht ganz 13 Prozent grösseren Anbaufläche wie 1904 geworben für 278 im Betriebe befindliche Fabriken. Im Jahre 1904 wurden aus 100 kg Rüben, die zur Verarbeitung kamen, 13,1 kg Zucker gewonnen. Sämtliche Fabriken sind im Betriebe.

Kaisers Kaffeegeschäft G. m. b. H. in Viersen konnte Ende September auf ein 25jähriges Bestehen zurückblicken. Dies wurde in den Tagen vom 23. bis 25. September grossartig gefeiert. Der Festordnung entnehmen wir, dass am 23. September, einem Sonnabend, dem Chef und Mitbegründer der Firma, Herrn Josef Kaiser, ein Fackelzug gebracht wurde, in dem allein drei Militärkapellen, Gruppen u. dergl. mehr marschierten. Sonntag und Montag waren ebenfalls Festtage, nach den Zeitungsberichten ist ganz Viersen auf den Beinen gewesen. Zum Andenken an die Jubelfeier hat Herr Kaiser 50 000 Mk. zu guten Zwecken gestiftet. Den Schluss der Festlichkeiten bildete ein Volksfest am Montag, den 25. September, und damit alle Teilnehmer gehörig ausschlafen konnten, wurde der Betrieb erst am Dienstag, $2^1/_2$ Uhr mittags, wieder aufgenommen.

Ueber die Grösse der Firma, die im Jahre 1880 aus kleinen Anfängen heraus entstand, ist zu sagen, dass sie heute etwa 1000 Filialen mit über 1400 Verkäuferinnen unterhält. Im ganzen werden etwa 3200 Personen beschäftigt, darunter gegen 200 Beamte. Für die Grösse des Umsatzes mag die Tatsache sprechen, dass im letzten Jahre allein an Zoll auf Kaffee und Kakao ungefähr $3^1/_2$ Millionen Mk. gezahlt wurden.

Gera (Reuss). Hermann Hugo Koerner ist als Gesellschafter aus der Firma Koerner & Lippert, Schokolade- und Zuckerwarenhandlung, mit Zweigniederlassung in Zwickau, ausgetreten. (K.)

Dirschau (Westpr.). Der Direktor der hiesigen »Ostdeutschen Biskuit- und Waffelfabrik«, Herr Oertel, der seit Gründung der Fabrik im Jahre 1901 hier tätig ist, siedelte am 1. Oktober nach Graudenz über, um dort eine Filiale der Fabrik zu übernehmen. (K.)

Leipzig. Curt Kluge hat das Konditoreigeschäft »Hennersdorf, Gewandgässchen«, von Frau Adeline Walther, geb. Hennersdorf, käuflich erworben. (K.)

Döbeln. Unter der Firma Kaisers Kaffee-Geschäft wurde Obermarkt 14 ein Spezialgeschäft in Kaffee, Tee, Biskuits, Kakao, Schokolade und Zuckerwaren eröffnet. (K.)

Magdeburg. Der Ingenieur-Chemiker Kurt Blüthgen ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma Schmeil & Rissel, Schokoladenfabrik hier, eingetreten. (K.)

Leipzig. Die Firma Knape & Würk eröffnete in Luckenwalde, Breitestr. 36, eine Niederlage. (K.)

Nürnberg. Die Biskuithandlung der Firma Blecken & Häberer ist nach Auflösung der Gesellschaft in den Alleinbesitz von Rudolf Häberer übergegangen, der sie unter der unveränderten Firma weiterführt. (K.)

Neu errichteten:

Magdeburg: Gust. Reinhardt & Co., Breiteweg 254, ein Zuckerwaren- und Konfitürengeschäft;

Rosswein: Toni Schurig, Nossenerstr. 4, ein Spezialgeschäft für Schokoladen und Zuckerwaren;

Danzig: Hedwig Mantheim, Katterhagergasse 15, ein Konfitürengeschäft;

Digitized by Google

Erfurt: Oscar Ziegner, Bahnhofstr. 41, eine Konditorei, Schokoladen- und Zuckerwaren-Handlung;

Eisleben: Herm. Reinert, Markt 45, ein Kakao-, Schokolade- und Bonbon-Spezialgeschäft;

Magdeburg: Bruno Renke, Johannisberg 8, ein Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft;

Görlitz: E. Schlossarek, Jakobstr. 40, ein Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft. (K.)

Ergebnisse der kubanischen Zuckerernte Ende Juli 1905. Nach der von den Zuckermaklern Guma & Mejer veröffentlichten Statistik sind bis Ende Juli d. Js. 1104911 Tonnen Zucker in den kubanischen Verschiffungshäfen eingegangen.

Die Verkäufe für Kubazucker blieben auch im Monat Juli gering, da infolge der Nachrichten vom Zusammenbruche der Pariser Zuckerfirmen die Preise seitens der amerikanischen Raffinerien noch mehr gedrückt wurden. Es sind im Monat Juli nur etwa 60000 Tonnen nach den Vereinigten Staaten verschifft worden. Die erzielten Durchschnittspreise beliefen sich

auf 51 618 reales fuertes per arroba im Juli
gegen 56 538 » » » » » Juni.

Die Nachfrage nach Kubazucker wird bis zum Eintreffen des neuen Javazuckers Ende des Jahres wahrscheinlich auf dem amerikanischen Markte eine grosse sein, so dass die Hoffnungen der kubanischen Zuckerpflanzer auf Erzielung höherer Preise für die auf der Insel noch vorhandenen Bestände von etwa 300000 Tonnen voraussichtlich sich voll erfüllen werden.

Das Wetter für die kommende Ernte ist im Monat Juli günstig gewesen, da der Regen mit Ausnahme in den Distrikten von Cardenas, Remedios, Guantanamo, wo es wenig oder garnicht geregnet hat, zwar unregelmässig aber doch hinreichend gefallen ist.

Mit Rücksicht auf die gute Bestellung, die den Zuckerfeldern in den verflossenen Monaten hat zu teil werden können, zeigt das Rohr auf den Feldern in den meisten Provinzen ein gutes Aussehen. Mit Neuanpflanzungen wird noch immer fortgefahren, soweit es das Wetter und die Unzulänglichkeit an Arbeitskräften bei erhöhten Arbeitslöhnen zulässt. In der Provinz Santa Clara sind mehrere grosse Zuckeranpflanzungen infolge Mangels an Arbeitern wieder aufgegeben worden. Die Arbeiterfrage, die durch einen dem kubanischen Kongress schon im vorigen Jahre zugegangenen Entwurf eines neuen Einwanderungsgesetzes gelöst werden sollte, dürfte bei der Untätigkeit der kubanischen gesetzgebenden Körperschaften auch bis zur nächsten Zuckerernte nicht entschieden werden. Schon jetzt werden allseitig Klagen laut, dass dadurch abermals eine völlige Ausbeutung des Erntesegens unmöglich gemacht werden dürfte.

Die Ausfuhren und Bestände an Zucker stellten sich am 31. Juli 1905, verglichen mit dem gleichen Datum 1904, wie folgt:

	1904		1905	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
Ausfuhren	6 765 491	966 499	5 524 492	789 213
Bestände	806 387	115 198	2 033 067	290 438
Summa		1 081 697		1 079 651
Einheimisch. Verbrauch in sieben Monaten		24 360		25 260
Summa		1 106 057		1 104 911
Bestände am 1. Januar (alte Ernte)		94 835		—
Eingegangen bis zum 31. Juli in den Häfen		1 011 222		1 104 911

(Nach einem Bericht der Kaiserl. Ministerresidentur in Havana vom 9. August 1905.)

Ueber die **Brüsseler Konvention** schreibt die Wiener »N. Fr. Presse« folgende Zeilen, die wert sind, beachtet zu werden:

»Am 1. September wurden es zwei Jahre, dass die Brüsseler Konvention, welche auf dem internationalen Zuckermarkte einen totalen Szenenwechsel bewirkt hat, in Kraft getreten ist. Für Oesterreich hatte sie die Herabsetzung des bis dahin geltenden Zollsatzes von 24 Frcs. auf 6 Frcs. und die Abschaffung des Prämiensystems im Gefolge. Durch die Einführung der Surtaxe im Zwischenverkehr mit Ungarn wurde aber auch der Anteil, den die österreichische Zuckerindustrie an der Versorgung des ungarischen Marktes besessen hatte, wesentlich eingeschränkt. Bekanntlich haben sich im ersten Jahre des durch die Bestimmungen der Konvention so geänderten Regimes die gefürchteten ungünstigen Wirkungen auf dem internationalen Zuckermarkte nicht eingestellt. Der Inlandskonsum war bedeutend gestiegen, prozentual stärker als zur Zeit des Bestandes des Kartells und, abgesehen von Ungarn, konnte das Absatzgebiet im Ausland unversehrt bewahrt werden. Die Kampagne 1903/04 hatte auch rücksichtlich der Rentabilität für die Zuckerfabriken nicht ungünstige Ergebnisse geliefert. Im heurigen Jahre lagen die Verhältnisse teilweise anders, und die folgende Zusammenstellung führt aus, wie die Zuckerfabriken in der Zeit vom 1. September 1904 bis 31. August 1905, also in der zweiten Kampagne unter der Zuckerkonvention, gearbeitet haben:

	1904/05	1903/04
	(dz Rohzuckerwert)	
Anfangsvorrat	1 245 097	+ 513 233
Nettoerzeugung.	8 791 906	— 2 750 106
Eingebracht	6 337 547	— 1 702 328
Zusammen	16 374 550	— 3 939 201
Ausfuhrabfertigung . . .	4 843 573	— 1 099 693
Konsum	4 364 939	— 560 652
Unversteuerte Wegbringung	6 345 335	— 1 691 905
Gesamtwegbringung	15 553 847	— 3 352 250
Endvorrat	820 703	— 586 951

Die Zuckerproduktion, welche infolge der ungünstigen Rübenernte ganz ungenügende Rübenquantitäten zur Verarbeitung erhielt, hat sich naturgemäss eine Zurückhaltung auferlegt und ist um 2,7 Mill. dz gegenüber dem Vorjahre zurückgeblieben. Infolgedessen war auch das dem Export zur Verfügung gestellte Quantum geringer ausgefallen. In der in Betracht gezogenen Kampagne hat auch der Konsum einen wesentlichen Rückgang aufzuweisen, er hat um 0,56 Mill. dz abgenommen. Was den Rückgang der in den Konsum übergegangenen Zuckermengen anbetrifft, so darf nicht übersehen werden, dass der Rückgang nur teilweise ein effektiver ist. Der Konsum griff nämlich vielfach auf die grossen Lagerbestände zurück, mit denen er in die neue Kampagne eintrat. In den Ziffern der Kampagne 1903/04 waren nicht bloss die Zuckermengen, die für den Bedarf nötig waren, sondern auch die für die Lagerbildung bestimmten inbegriffen. Wenn in der heurigen Kampagne der Konsum geringere Neuansprüche stellte, so hat er andererseits mit den vorjährigen Lagerbeständen stärker aufgeräumt.

Die weitere Gestaltung der österreichischen Zuckerindustrie dürfte davon abhängen, welche Rückwirkungen die Vorgänge auf dem Pariser Zuckermarkte für sie haben werden. Doch hat die neue Kampagne den einen Vorteil sicher voraus, dass sie einen wesentlich geringeren Endvorrat an Zucker hinübernehmen muss.«

Wir erinnern hierbei an unsere Ausführungen über die Konvention im Gordianheft 251.

Die Angestellten der **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.** in Wandsbek haben einen Gesangverein gegründet, der am 7. Oktober sein erstes Stiftungsfest feierte. Bei Gesang, Spiel und Tanz blieb die Gesellschaft bis zum frühen Morgen zusammen, sicherlich ein Zeichen, dass den Teilnehmern das Fest gefiel und Freude machte.

Digitized by Google

Auf der Niederschlesischen Gewerbe- und Industrie-Ausstellung, die vom 1. Juni bis zum 1. Oktober d. J. in Görlitz stattfand, hatte die Firma **Mattke & Sydow** einen eigenen, eleganten Pavillon aufgestellt, in dem vor den Augen der Ausstellungsbesucher Schokolade hergestellt und ausserdem die Erzeugnisse der Firma verkauft wurden. Auch ein Ausschank für Kakao und Schokolade war eingerichtet. Natürlich zeigte der Pavillon nur im kleinen, was die Firma im grossen betreibt. Ihre Bemühungen wurden durch die Goldene Medaille für hervorragende Leistungen von den Preisrichtern anerkannt. Mattke & Sydow bringen monatlich etwa 100000 kg fertiger Ware zum Versand, im Betriebe sind ungefähr 200 Arbeitskräfte und 40 Beamte tätig, und eine Maschine von 120 Pferdekräften ist für den Betrieb erforderlich.

Der Geh. Kommerzienrat **Dr. Gustav von Siegle** ist am 10. Oktober d. J. in Stuttgart gestorben. Wir bringen diese Nachricht, weil Herr von Siegle in seiner Eigenschaft als Vorsitzender des Aufsichtsrates der Badischen Anilin- und Soda-Fabrik in Ludwigshafen a. Rh. auch in weiten Kreisen unserer Industrie seit langen Jahren bekannt ist.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert

Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.

Höchste Leistungsfähigkeit.

Bei Konditoren u. Konfitürengesch. bestens eingeführter

Reisender **sucht** baldigst oder später anderes **Engagement.**

Offerten unter **S. Z. 608** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Infolge Vergrösserung der bestehenden Kühlanlage bietet sich

günstige Gelegenheit

für Schokoladefabriken sich eine maschinelle **Kühlanlage** zuzulegen.

Die zu verkaufende Kühlanlage (System Haubold) war in einer grösseren Schokoladefabrik der Schweiz in Betrieb und ist dort evtl. noch kurze Zeit zu besichtigen. Verkauft und montiert wird dieselbe von untenstehender Kühlmaschinenfabrik, welche die neue, grössere Anlage erstellt.

Scharrer & Gross, Maschinenfabrik, Nürnberg.

Direktor.

Grosse Schokoladefabrik sucht tüchtigen kaufm. Direktor, der sich über erfolgreiche Tätigkeit in Fabrikationsgeschäften der Lebensmittelbranche ausweisen kann. Lebensstellung. Hohes Salär. Gegenseitige, absolute Diskretion. Schriftliche Offerten mit curriculum vitae, Zeugnisabschriften, Referenzen und Photographie unter Chiffre M 6287 Y an Haasenstein & Vogler, Zürich.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden b. **J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google



Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof.**

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Gesucht

für eine grosse Schokoladenfabrik per 1. Januar 1906 eine

Stütze des Betriebsleiters.

Es wollen sich nur solche Herren melden, die in gleicher Eigenschaft in ähnlichen Betrieben bereits tätig gewesen sind, die an flottes, exaktes, zuverlässiges Arbeiten gewöhnt sind und die Fähigkeiten und Kenntnisse durch prima Referenzen nachweisen können.

Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften, nebst genauesten Angaben über die bisherige Tätigkeit, sowie Gehaltsansprüche erbeten unter **C. K. 610** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Durch originelle, für Ihr Geschäft speciell geeignete

Reklame-Artikel

können Sie Ihren Kundenkreis bedeutend vergrössern. Verlangen Sie umgehend unsere reichhaltige Neuheiten-Collection von Reklame-Kalendern, Wand- und Zeitungsmappen, sowie andere für Ihre Branche passende Zugabeartikel franco gegen franco.

W. Adam & Comp., Leipzig
Fabrik für Kalender- und Reklame-Neuheiten.

Ernst Reuschel & Co., Leipzig

Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.
Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.

Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.

Muster und Preislisten zu Diensten.

Ext. französische überzuckerte Naturblüten.

Digitized by Google

L. H. Klöpper BREMEN

Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine

Marzipanmasse

in bekannter, vollkommener Güte

zu billigsten Tagespreisen.

Ferner

Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235 317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung! Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!

Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,

Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons



liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLAOEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

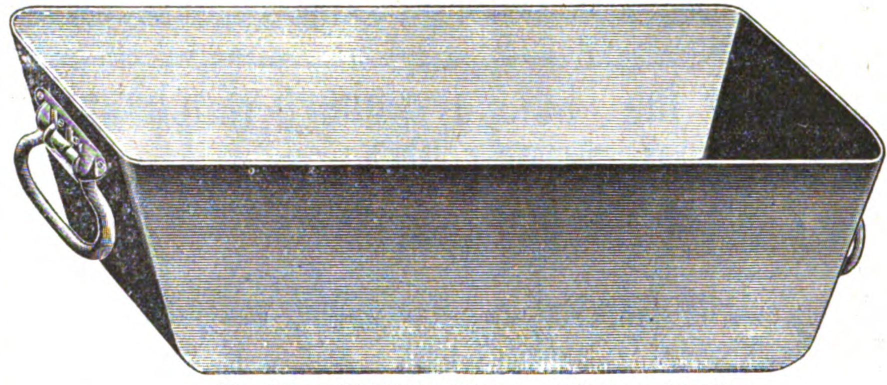
Ausgeführt über **550** Kältemaschinen.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

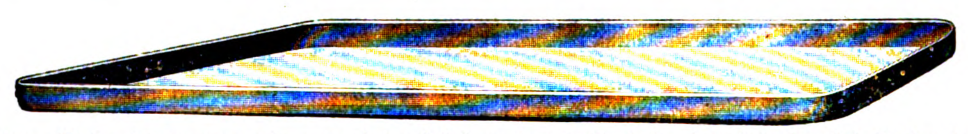
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

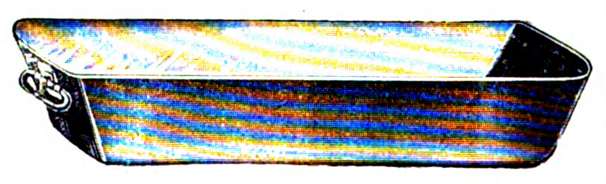


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

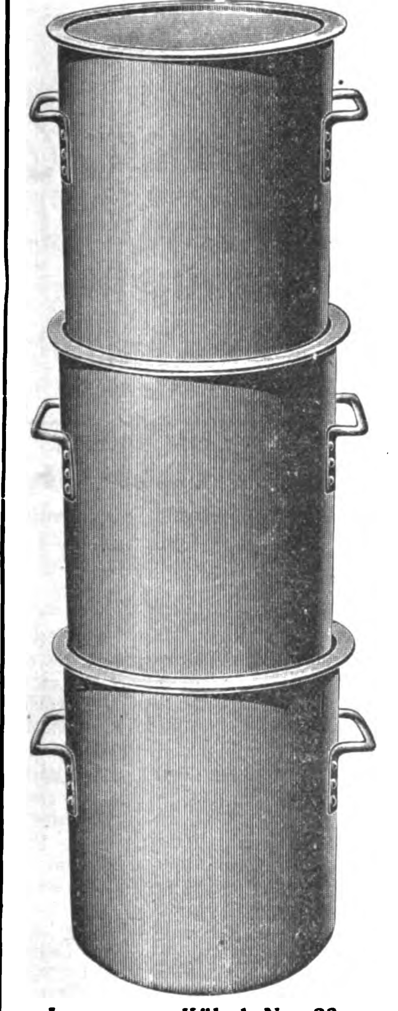
In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

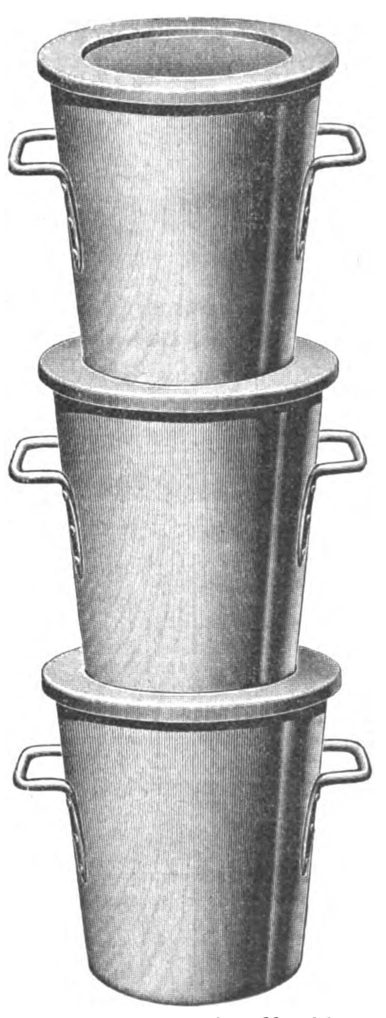
Da die Fabrikation besserer Speiseschokolade in den letzten Jahren in allen Ländern sehr zugenommen hat und eine **genussreife Speiseschokolade** während der Fabrikation tage- und wochenlang in warmen Räumen gelagert werden muss, haben wir für den Zweck des **Reifwerdens dieser besseren Massen** zwei Lagerungskübel herstellen lassen, in denen die Masse bei einer Temperatur von 35 - 40° C 2—3 Wochen gelagert wird. Diese Lagerungskübel haben Sickendeckel, so dass sie pyramidenartig aufeinander gestapelt werden können; ein Heruntergleiten durch Erschütterung der Fabrikgebäude ist dadurch vermieden, und die darin befindliche Schokoladenmasse ist gegen schlechte Luft der Arbeitsräume geschützt. Wo man seinen Schokoladen ihr feines Aroma **erhalten** und wo man **vermeiden** will, dass die Massen unter der schlechten Luft der Arbeitsräume leiden, da wird man in Zukunft seine Massen in **diesen Kübeln** lagern. Sie sind völlig nahtlos, leicht zu reinigen. In vielen grossen Fabriken haben sie bereits Eingang gefunden.



Beide Kübel eignen sich auch zum Lagern und Transportieren von fertigen Fabrikaten, von Kakaopulver, Plätzchen, Krümel, Karamels, Dragees usw. Auch als Fondantkübel werden sie benutzt. Viele Fabriken haben sie als Butterkübel in Gebrauch genommen und halten darin flüssige Butter bereit.

Sie werden roh, verzinnt, verzinkt geliefert. Als Lagerungskübel werden sie nur verzinnt genommen.

Mit Offerten stehen wir zu Diensten, ebenso stehen Musterstücke zur Verfügung.



Lagerungs-Kübel Nr. 36
440 mm Durchmesser
500 » Tiefe.
Inhalt 74 Liter.

Lagerungs-Kübel Nr. 30
375 mm Durchmesser
440 » Tiefe.
Inhalt 39 Liter.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

J. M. Lehmann Company
New-York, 88/90 Walker Street

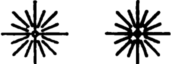
Société Française J. M. Lehmann
Paris, 92 Boulev. Richard Lenoir

Musterlager: **London E, 5 Aldgate.**

Grösste und älteste Fabrik für

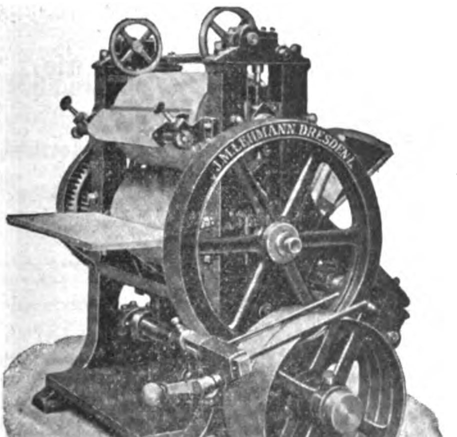
Maschinen für die Kakao-, Schokoladen-

und



Zuckerwaren-Industrie.



Walzenmaschine Nr. 212 „Reform“
neueste Original-Konstruktion. Vorzüge derselben: geringster Raumbedarf, kein Bücken beim Abnehmen der Masse, erleichterte Beobachtung und Stellung der Walzen.

Patentiert. — D. R. G. M.

Spezialmaschinen zur Fabrikation
von
Chocolat au lait und
Chocolat fondant.

Weltausstellung in St. Louis 1904:

„Grand Prix!“

Prämiiert
auf allen beschickten Ausstellungen.

Export nach allen Weltteilen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Énorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

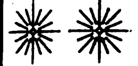
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

—— Grand Prix St. Louis 1904. ——


Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**
liefern
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*



Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 253:

Verpackungs-Plagiate.

In Nr. 247 vom 5. August hat uns Herr Dr. Ludwig Fuld in Mainz unter dem Titel »Ausstattungsschutz« einen längeren Vortrag gehalten, zu dem er angeregt worden war durch die in den Nummern 229, 238 und 243 gebrachten Aufsätze und Kritiken, die das Geschäftsgebahren der Berliner Firma Maether & Co. veranlasst hatte. Herr Dr. Fuld spricht — auf Seite 132 — davon, dass nicht bloss dann ein Schutz gegen Nachahmung gegeben ist, wenn die Verpackung »geschützt« oder ein Warenzeichen »eingetragen« ist, sondern er sagt ausdrücklich, dass ein Schutzrecht viel weiter geht:

»Wer zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung, oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen mit einer Ausstattung, welche innerhalb der beteiligten Verkehrskreise als Kennzeichen gleichartiger Waren eines andern gilt, ohne dessen Genehmigung versieht, oder wer zu dem gleichen Zweck derartig gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, ist dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet und wird ausserdem auf Antrag mit Geldstrafe von 100 bis 3000 Mk. oder mit Gefängnis bis zu drei Monaten bestraft. Die Bestimmung trifft selbstverständlich alle Warenkennzeichnungen, welche nicht als Warenzeichen eintragbar sind, wie beispielsweise die charakteristische Gestalt der Waren selbst, also die Grösse, die Art und Weise der Abrundung, kantige oder bogige Form, ferner aber die Gestalt der Verpackung der Kiste, der Flasche, des Korbes, der Etikette, der Farbe des Pack- und Umschlagpapiers usw. Die blosse Benennung als

solche fällt nicht unter die Schutzbestimmung, wohl aber fällt darunter die Gestaltung der Benennung durch die Form oder die Farbe, immer nur unter der Voraussetzung, dass die »beteiligten Verkehrskreise« mit der Ausstattung die Bedeutung der Provenienz von einem bestimmten Gewerbetreibenden verbinden. Das Reichsgericht hat nun mit vollem Recht die Bestimmung dahin ausgelegt, dass es nicht erforderlich sei, dass die Ausstattung charakteristische Merkmale aufweisen müsse, die geeignet sind, als Kennzeichen der Herkunft einer Ware zu dienen, sondern es vielmehr genügt, wenn die Ausstattung selbst charakteristisch ist, d. h. wenn sie innerhalb der beteiligten Verkehrskreise als Kennzeichen der aus einem bestimmten Betriebe stammenden Waren betrachtet wird. Es ist also nur die Verkehrsauffassung massgebend und es kann bei der Frage der Verwechslungsgefahr zwischen zwei Ausstattungen sowohl auf die Grösse als auch auf die Form der Ware, als auch auf die Hinzufügung von Namen Wert gelegt werden.«

Und auf Seite 130 sagt Herr Dr. Fuld:

»Gerade bei dem Kakao- und Schokoladenhandel spielt die Auffassung der Konsumentenkreise eine grosse Rolle; die Konsumenten kaufen Schokolade, soweit sie nicht lose verkauft wird, vielfach nach der Ausstattung. Die besondere Art der Ausstattung, die sie sehr gut kennen, wird von ihnen als Beweis dafür angesehen, dass die Ware von Suchard, von Stollwerck, von Lindt usw. stammt. Eine nähere Prüfung des Warenzeichens und seines Inhaltes wird dagegen von ihnen nur selten vorgenommen. Diesem Umstand muss die Rechtsprechung Rechnung tragen und die Rechtsprechung des Reichsgerichts bietet die Handhabe dafür, dass dies geschieht. Nicht nur die Verpackungsplagiate, worüber an dieser Stelle des öfteren schon Klage geführt worden, bilden eine wahre Plage für die mit loyalen Mitteln arbeitende Kakao- und Schokoladenindustrie, sondern die Ausstattungsplagiate überhaupt, und es ist vorauszusehen, dass die Industrie hierdurch auf die Dauer schwer geschädigt wird, falls man sich nicht entschliesst, unnachsichtlich in jedem Falle vorzugehen, mag es sich um die Ausstattung einer kleinen oder einer grossen Firma handeln. Dass die gegenwärtige Rechtsübung einem rücksichtslosen und erfolgreichen Vorgehen unüberwindliche Hindernisse bereitete, lässt sich mit nichten behaupten.«

Diese Sätze müssen sich die Firmen, die darunter zu leiden haben, dass andere sich mit ihren Verpackungen gar zu sehr an berühmte Namen anlehnen, recht einprägen und die Firmen, die Neigung zum Nachahmen spüren, müssen sie sich als Warnung dienen lassen!

Einige Fälle dieser Art haben wir zu besprechen. Uns ist aufgefallen, dass in den Schaufenstern hamburger Krämer, in neuerer Zeit sehr grosse Zehnpfennigtafeln »Feine Sahne-Chocolade von hervorragender Güte und Feinheit« ausgelegt waren. Diese Tafeln wiegen mit der Verpackung 42½ Gramm, nackt 34 Gramm. Sie tragen Etiketten, wie nachstehend wiedergegeben, und bezeichnen sich mit den Marken

»Luzern«
»Montreux«.



Die Fabrikanten dieser imitierten Schweizer Marken sind uns unbekannt. Ein Krämer hat ausgesagt, diese Schokoladen stammten von der Firma Otto Rüger in Dresden, doch hat sich das als falsch herausgestellt. Der Verkäufer und Lieferant aber soll ein Kaufmann Specht sein, der die Firma Rüger und zugleich die schweizer Fabrik »De Villars« vertritt. Aus beiden Fabriken aber stammt die Ware nicht. Aus Luzern und Montreux ebenfalls nicht. Wir suchen also nach dem Fabrikanten, um ihm sagen zu können, dass es unrecht ist, wenn eine deutsche Fabrik solche Zeichen, Namen und Bild bei ihrer Verpackung verwendet, die den Eindruck beim Konsumenten erwecken, dass er schweizer Schokolade kaufe.

Jede Fabrik, die etwas auf sich hält, sollte es ablehnen, eines schäbigen Nickels wegen den Rechten anderer zu nahe zu treten und erst recht sollte sie das vermeiden, wenn dieser andere ein Ausländer ist. Es ist auch — von der Moral ganz abgesehen — in diesem Falle geschäftlich unklug, die schweizer Etiketten und schweizer Namen nachzuahmen; es wird dadurch doch nur für die schweizer Schokolade Reklame gemacht. Oder ist die Masse so miserabel, dass sie den Käufer von der »schweizer« Schokolade abschrecken soll?

Hier ist der Fall illustriert, den Herr Dr. Fuld oben beschrieben hat: eine nähere Prüfung eines Warenzeichens geht der Konsument meist nicht ein, zeigt die Verpackung in Form, Schriftart, Bild, Namen, Zeichen, das charakteristische

Digitized by Google



Gepräge einer schweizer Schokolade, so ist der Beweis dafür, dass ein Plagiat vorliegt, gegeben, wenn der Konsument annimmt und annehmen muss und soll, schweizer Schokolade aus »Luzern« oder »Montreux« zu bekommen. Die Firma »Lucerna« in Hochdorf-Luzern würde gegen den Lieferanten der Marke »Luzern« und die Firma »Sechaud« in Montreux würde gegen denselben Lieferanten wegen der Marke »Montreux« klagen können auf Grund des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb, und es würde zweifelsohne eine Verurteilung stattfinden.

Der Lieferant wird sich natürlich herauszureden versuchen; er wird sagen, es könne ihm keiner verwehren, Städtenamen des Auslandes als Markenzeichen zu verwenden, denn diese Namen würden ja, weil sie die Herkunft bezeichnen können, zum Zeichenschutz garnicht zugelassen. Darauf aber würde ihm der Vertreter der Anklage in aller Ruhe die Frage vorlegen, warum er gerade die schweizerischen Namen »Montreux« und »Luzern« genommen hätte, und warum er nicht auf Moskau, Petersburg, London oder Paris verfallen sei? Er wird zugeben müssen, dass er die schweizerischen Namen nur deshalb gewählt habe, um die Vorliebe der Käufer für schweizer Schokoladen zu gunsten seines Portemonnaies auszunutzen. Dadurch aber ist bewiesen, dass er darauf ausgegangen ist, die Käufer zu täuschen und der § 8 des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb ist verletzt, die Strafbarkeit ist gegeben. —

In dieses Kapitel gehören auch noch andere Versuche, Etiketten mit schweizer Bildern und schweizer Namen zu versehen und das eigene Bild und den eigenen Namen zu verschweigen. Uns liegt eine 20 Pfg.-Tafel »Feinste Alpen-Milch-Chocolade Rütli« vor, die auf der Rückseite sogar den Stempel trägt »Gesetzlich geschützt«, was ja wahr sein wird. Trotzalledem halten wir Bild, Namen und Bezeichnung für unrecht und unzulässig. Anders ist die Sache, wenn der Fabrikant seinen vollen Namen oder seine volle Firma dazu setzt. Z. B. liefert die Firma Hartwig & Vogel eine »Tell-Schokolade«; obgleich diese Bezeichnung auch einen ganz klaren Anklang an die Schweiz gibt und obgleich man auch hierbei ruhig behaupten kann, dass die Wahl dieses schweizerischen Namens für eine deutsche Schokolade nicht besonders glücklich ist, so wird man diese Packung doch nicht in Konflikt mit der Moral oder mit den gesetzlichen Grenzen bringen können. Fehlt aber der Name des deutschen Lieferanten, wie es bei »Rütli« der Fall ist, so liegt der Verdacht zu nahe, dass hier kein klarer Wein in das Glas des Konsumenten gegossen werden sollte, zu nahe, um daran vorbei zu kommen.

Zum dritten müssen wir uns nochmal mit unsern alten Bekannten Maether & Co. Nachf. in Berlin beschäftigen, denn die sind ja ausgiebig nach jeder Richtung hin, wenn es gilt, geschäftlichen Anstand und sein Gegenteil zu besprechen.

Es ist für den Anstand, für die Moral völlig nebensächlich, ob ein älterer, angesehener Fabrikant sich seine Marken in Deutschland hat schützen lassen oder nicht. Niemals würde es einer Firma wie Hildebrand, Sarotti, Gross, Werkmeister & Retzdorff, Wesenberg in Berlin einfallen können, das zu tun, was Maether & Co. Nachf. in Berlin seit Jahren tun: Karawanen-Chocolade, Economique-Chocolade, Chocolat bonne qualité, Chocolat Vanille fin, Chocolat bonne Qualité Vanille in den Handel zu bringen. Ja, von allen 180 deutschen Schokoladefabrikanten wüssten wir nicht einen, dem wir ein derartig skrupelloses Nachahmen Suchardscher Etiketten und Namen zutrauen würden. Jeder einzelne weiss, diese Namen sind Eigentum eines andern und man respektiert dessen Rechte. Aber Maether & Co. taten das nicht und deshalb mussten wir ihr Vorhaltungen machen.

Aber sie machten uns wieder Vorhaltungen. In Nr. 238 mussten wir eine Berichtigung von ihnen aufnehmen. Zur Aufnahme derartiger Berichtigungen verpflichtet uns das Pressgesetz; wir müssen sie aufnehmen, wenn wir uns nicht wegen Vergehens gegen das Pressgesetz verklagen lassen wollen. Wenn wir auch zehnfach die Beweise dafür in Händen haben, dass in der Berichtigung krasse Unwahrheiten enthalten sind, so müssen wir sie doch zunächst abdrucken. Nachträglich oder zugleich können wir dann ja aufs neue »berichtigen«. Soweit dies im Zusammenhang mit dem Titel dieses Aufsatzes steht, soll es hier gleich geschehen.

Der zweite Berichtigungssatz der Firma Maether & Co., geschrieben am 7. März 1905, lautet: »Es ist unrichtig, dass unsere Schokoladen an der breiten Schmalseite des Etiketts in französischer Sprache »Prix du demi Kilo Mk. 1.20«

Digitized by Google

aufgedrückt führen. Vielmehr befindet sich seit 5—10 Jahren der diesbezügliche Aufdruck auf unseren in den Handel kommenden Etiketten nur in deutscher Sprache.«

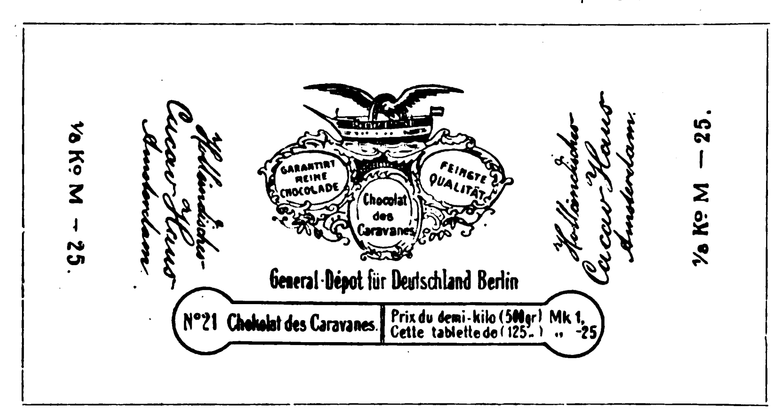
Der dritte Berichtigungssatz lautet: »Es ist unrichtig, dass wir seit vielen Jahren noch Schokoladeetiketten in der in dem Artikel (im Gordian Nr. 229) beschriebenen Art in den Handel bringen.«

Der vierte Berichtigungssatz lautet: »Richtig dagegen ist, dass das uns für Schokolade geschützte Etikett nach der Entscheidung des Kaiserlichen Patentamtes in Berlin von dem Warenzeichen der Firma Suchard jedenfalls soweit abweicht, dass die Schützung für uns erfolgen konnte.« — Soweit Maether. —

Nun kommen wir.

Im März 1905 zwingen uns Maether & Co. die Berichtigung auf, zu veröffentlichen, es sei unrichtig, also unwahr, dass ihre Schokoladen — genau wie bei Suchard — in französischer Sprache den Aufdruck führten: »Prix du demi Kilo 1.20.« Und vier Monate später, Mitte Juli haben Maether & Co. zahlreiche Werbeschreiben an deutsche Lehrer, begleitet von Werbemustern, versandt, auf die deutsche Lehrer Aufträge für Maether & Co. sammeln sollten. Diese Mustertäfelchen Schokolade Maetherscher Abstammung geben uns einen so gelungenen Beweis dafür, dass unsere in Nr. 229 geübte Kritik mehr als berechtigt war, dass wir es uns nicht versagen wollen, diese Maetherschen Etiketten hier bildlich vorzuführen. So kann dann jeder Gordianleser noch einmal sehen, dass wir nicht ohne triftigen Grund an die Kritik des Maetherschen Gebahrens herangegangen sind.

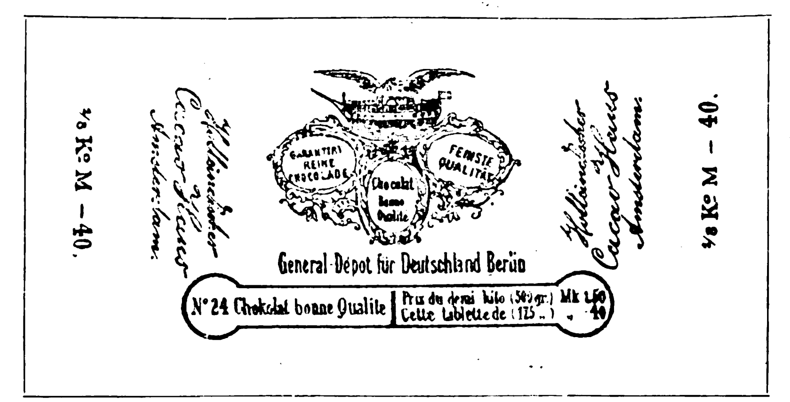
Man muss hierbei bedenken, unter welchen Umständen die Firma Maether arbeitet. Sie wendet sich mit dicken Preislisten, die mit einem Medaillenkranze, mit Ehrendiplomen, Staatsmedaillen usw. ausgeschmückt sind, an die Beamtenschaft in kleinen Städten und Dörfern. Sie liefert dabei Probetäfelchen wie diese:



Chocolat de Caravanes
Preis 84 Pfg. bei Maether
100 » bei Suchard.

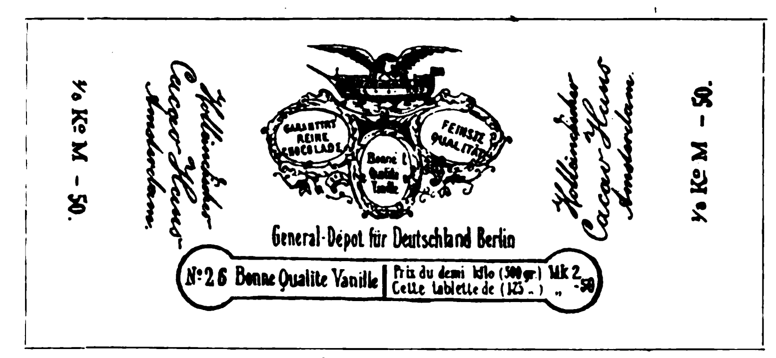


Cholat économique
Preis 88 Pfg. bei Maether
120 » bei Suchard.

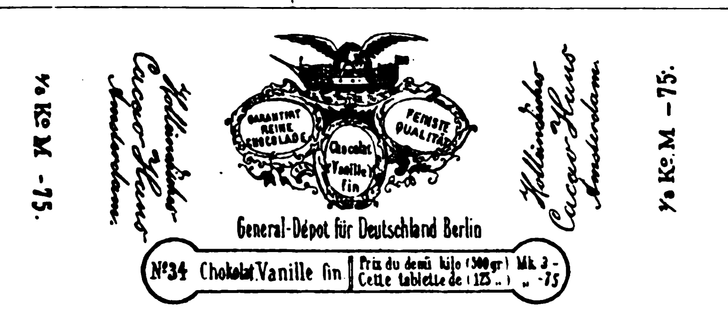


Chocolat bonne Qualité
Preis 1.04 Mk. bei Maether
1.50 » bei Suchard.

Digitized by Google



Bonne Qualité Vanille
Preis 1.40 Mk. bei Maether
2.— » bei Suchard.



Chocolat Vanille fin
Preis 2 Mk. bei Maether
3 » bei Suchard.

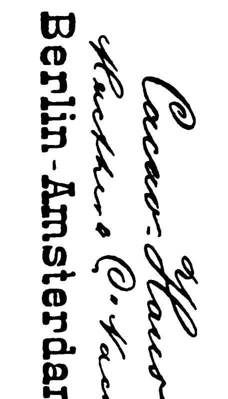
Der Lehrer, der Pastor und die Frau Pastorin, der Postrat, der Stationsvorsteher, der Zollbeamte sehen die Proben an. Sie alle erinnern sich der Namen

Karawanen-Schokolade
Economique-Schokolade

und all der andern Sorten als mit der Firma Suchard in Verbindung stehend, und da ja auch der Text französich ist und ausserdem ausdrücklich darauf steht: »Generaldepot für Deutschland: Berlin«, so wird die Sache mit Interesse behandelt. Denn es wird ja ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Karawanen- und die Economique-Schokolade, die man durch Maether bezieht, nur 84 resp. 88 Pfg. kostet, gegen 100 und 120 Pfg. im Laden, und dass auch all die andern Sorten bei Maether erheblich billiger sind, weil sie mit dem hohen Rabatt »direkt« bezogen werden können.

Hier haben wir wieder den Fall, den Herr Dr. Ludwig Fuld auf Seite 133 in Nr. 247 schildert, wobei das Reichsgericht entschieden hat, dass die Auffassung der Konsumentenkreise eine grosse Rolle spielt. Und wir sind sicher, unter den 180 deutschen Schokoladenfabrikanten gibt es nicht einen, der in gleicher Weise seine Geschäfte machen möchte.

Die ganz bestimmte Absicht der Firma Maether & Co. Nachfolger, sich mit ihren Verpackungen auf den Ruf der Firma Suchard stützen zu wollen, illustriert des weiteren ihr Versuch, den sie vor Jahren gemacht hat, das nachfolgende Etikett beim Patentamt unter gesetzlichen Schutz zu bringen:



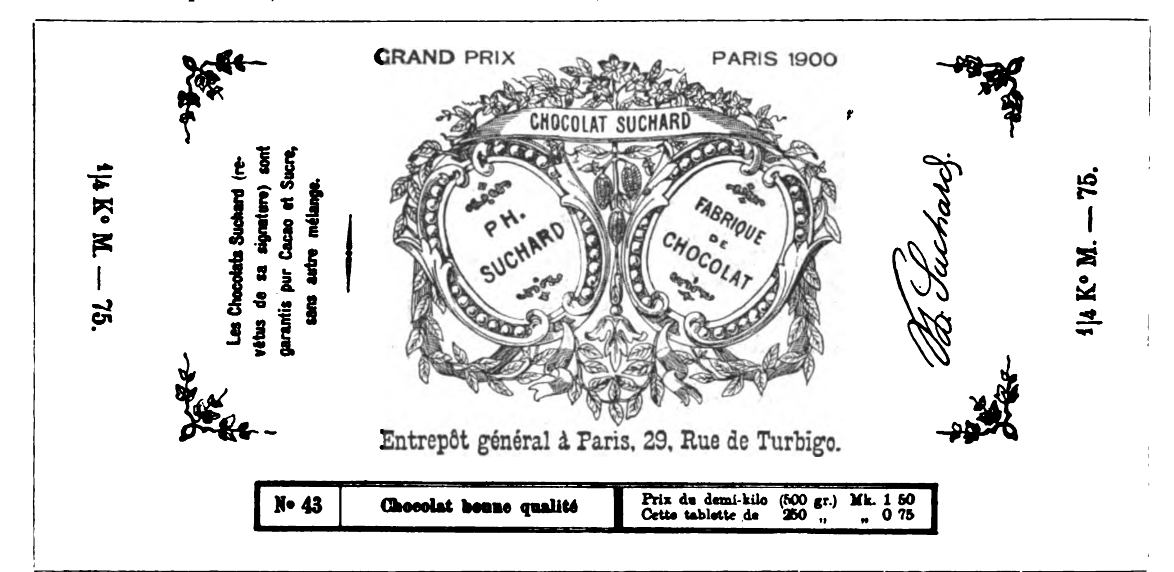


Berlin-Amsterdam.
1/8 K° M. – 30.

N° 23. Chocolat économique | Preis für 1 Pfund (500 gr.) Mk. 1 20
Preis dieser Tafel 125 „ „ 0 30

Diese Etiketten, die uns mit dem Stempel des Patentamtes vom 18. März 1896 vorliegen, haben Maether & Co. dann abändern müssen; es sind dann die entstanden, die wir in Nr. 243 auf Seite 49 abgebildet haben, aber es sind die geblieben, die wir oben in fünf Abdrücken vorführen. **Diese wurden noch im Sommer 1905 von Maether benutzt.**

Obgleich also das Patentamt, unter Abweisung des Schutzanspruches, die Firma Maether auf die Kollisionsgefahr d. h. auf die zur Täuschung geeignete Aehnlichkeit ihrer Etiketten mit Suchardetiketten hingewiesen hat, benutzten Maether & Co. noch vor einigen Monaten zum Anwerben von Aufträgen für ihre Probetafeln Etiketten — wie oben die fünf abgebildet sind — die den abgewiesenen Etiketten gleichen, wie ein Ei dem andern, und mit den Suchardetiketten, selbst von Kennern, verwechselt werden können, wie das nachfolgende echte Suchardetikett beweist:



In das Kapitel der Verpackungs-Plagiate gehört auch eine Zuschrift, die die Klagen, die in unserm Themakasten seit Monaten ruhen, noch um eine vermehrt. Aehnlich wie Suchard ergeht es Maggi.

Die Firma Maggi richtet jetzt eine Warnung an ihre Abnehmer, nicht weiter fremde Würzen, oder verfälschte Maggiwürzen lose auszuwiegen und in Maggiflaschen einzufüllen, weil das strafbar sei, und führt bei dieser Warnung 29 Strafkammerurteile an. Wir sprechen davon, obgleich wir ja mit der Maggiwürze nichts zu tun haben, weil bei dem Handel mit Kakaopulver ein ähnlicher und ebenso strafbarer Unfug durch den Gebrauch von Kakaostanddosen stattfindet. Die Kakaostanddosen, die auf dem Ladentisch des Detaillisten stehen, enthalten in sehr vielen Fällen nicht mehr den Kakao von der Firma, deren Namen auf dem Schilde steht. Dann aber liegt genau dasselbe Vergehen vor, das die Maggi-Gesellschaft in 29 Fällen hat bestrafen lassen. Die deutschen Schokoladenfabrikanten sollten geschlossen die Detaillisten auf die Strafbarkeit aufmerksam machen, oder noch besser, sie sollten überhaupt ihr Kakaopulver nicht anders als **gepackt** in den Detailverkehr schicken.

* * *

Eine weitere neuere Zuschrift tadelt, dass ein deutscher, ein Herforder Fabrikant seinen anonym gepackten Schokoladen und Milch-Schokoladen allzugrosse Aehnlichkeit mit schweizer Vorbildern in Papierart — Galapeterbraun — und in Bild und Wortlaut gibt, ja dass dieser sogar ganze Alpendekorationen an die Detaillisten verschenkt. Diese Zuschrift lautet:

»Vor kurzem klagte eine russische Firma gegen eine der bekanntesten Zigarettenfabriken Dresdens, deren Packungen der ihrigen allzu ähnlich waren.

Das Gericht sprach auf Grund eines vom Kaiserl. Patentamte erstatteten Obergutachtens, nach welchem die Verpackungen der russischen Firma in bezug auf Papier, Stempelbandrolle und Packung als nicht geschützt anzusehen sind, die Angeklagte frei. Nur der Text auf den russischen Verpackungen dürfte nicht nachgeahmt werden und eine solche Nachahmung liege nicht vor.

Bei dieser Gelegenheit führte der Vorsitzende des Gerichts aus: ›Die jetzige Verhandlung habe den Eindruck hervorgerufen, dass in der deutschen Zigaretten-Industrie das Bestreben vorherrsche, die russischen Fabrikate und Verpackungen zu imitieren. Das sei kein Vorzug, und es gereiche der deutschen Industrie nicht zur Ehre. Es sei an der Zeit, dass die deutsche Industrie sich von solchen Nachahmungen frei mache.‹

Ueber ähnliche Gerichtsverhandlungen liest man fast täglich in den grösseren Handelszeitungen; bald ist es ein Whisky oder Kognak, Auslands-Artikel, bei denen die bewusste Anlehnung immerhin eine gerechtfertigte ist, bald Fabrikate, welche auch in Deutschland ebenso gut fabriziert werden, oder wenigstens werden können, wie im Auslande, und doch hat der deutsche Fabrikant eine Vorliebe dafür, seine Marken und Etiketten den ausländischen möglichst ähnlich zu machen, wodurch bewusst oder unbewusst der Glaube erweckt wird resp. erweckt werden soll, es handle sich um ausländische Fabrikate.

Auch in der Schokoladenbranche ist diese Spezialität der Ausländer in letzter Zeit recht modern geworden. Nicht allein, dass zum Beispiel eine Firma die Etiketten der bekannten Schweizer Marke Gala Peter in Farbe, Druck usw. nachahmt, sind es besonders die Schweizer Milchschokoladen, welche den Neid einiger Fabrikanten nicht schlafen lassen. Anstatt nun aber die Qualitäten der Schweizer zu imitieren, und so von den Schweizern zu lernen, oder noch besser, nach einer neuen origi-

Digitized by Google

nellen deutschen Spezialität zu streben, sucht man durch Aeusserlichkeiten den Eindruck zu erwecken, die deutschen Produkte seien schweizer; man verwischt absichtlich die äusseren Unterschiede, um die eignen Produkte an den Mann zu bringen.

Man etikettiert also

»Alpenmilch-Schokolade«,

»Schweizer Alpenmilch-Schokolade«,

»Alpina, feinste Schweizer Milch-Schokolade«. Ja, man nennt das inländische Produkt nicht »Milchschokolade«, sondern »Chocolat au lait« wie es eine Fabrik macht. »Ein bischen französisch klingt doch ganz wunderschön«, heisst es in einer alten Posse.

Einen Schritt weiter noch geht eine Firma, die ihr deutsches Produkt Alpen-Milchschokolade »Rütli« getauft hat und nicht allein die Etiketten mit Alpenlandschaften bedruckt, sondern den Abnehmern komplette Theaterdekorationen zur Disposition stellt, mit denen sie ihre Schaufenster in kühne Gletscherszenerien umwandeln können. Man sieht das schneebedeckte Hochland; von den Gletschern rollen Platten Rütli-Schokolade herab und bedecken die Ebene. Kein Zweifel, hier wird absichtlich die Meinung im Publikum erweckt, es sei echte schweizer Schokolade. Auf Schritt und Tritt begegnet man dieser Ansicht.

Hat es denn die viel gepriesene deutsche Industrie heute noch nötig, sich zu verleugnen? Kann sie auf eigenen Füssen immer noch nicht stehen? Ist das deutsch? U. A. w. g.

Und wenn das Gericht deutsche Fabrikanten wegen solcher Manipulationen freispricht; richtet sich diese Ausländerei nicht von selbst? Ist dies nicht ein Armutszeugnis?«

* * *

Ja, sagt der Gordian, das ist es!

Wir schliessen diese Aufklärungsarbeit, die zugleich eine Warnung sein soll, mit dem Wunsche, dass uns ähnliches in Zukunft erspart werden möchte. R.

Falsche Versprechungen.

An die Reisenden und Agenten unserer Industrie wenden wir uns heute in ihrem Interesse, im Interesse der Kunden und im Interesse ihrer Häuser mit dem Ersuchen, draussen auf ihren Touren doch nicht weiter goldene Berge für die Zeit nach dem 1. März 1906 in Aussicht zu stellen. Der Herausgeber des Gordian war Anfang Oktober einige Tage im Inlande, und dabei klangen ihm wunderliche Dinge in die Ohren: Grossisten und Detaillisten behaupteten, Schokoladenreisende hätten ihnen in Aussicht gestellt, dass die Preise für Block-, Riegel-, Familien-, Konsum-, Krümel- und Plätzchenschokoladen vom 1. März ab um 10 Mk. für den Zentner fallen müssten und Kakaopulver müsste noch um mehr fallen. Es würden heute schon zu diesen neuen Preisen Abschlüsse gemacht für Lieferung **sofort nach dem 1. März.** Preise und Namen der Reisenden und Agenten oder ihrer Häuser konnte ich nicht näher erfahren.

Am 28. Februar 1906 ist die Gültigkeit der heutigen Zollsätze zu Ende, vom 1. März an gelten die neuen Zollsätze und diese neuen bringen dem Schokoladenfabrikanten auf je 100 Kilo Rohkakao 15 Mk. Zollermässigung. Während die rohen Bohnen so lange mit 35 Mk. verzollt werden mussten, kosten sie dann nur 20 Mk. für 100 Kilo. Ein Zentner Rohmaterial steht dem Fabrikanten also um 7½ Mk. bei der neuen Verzollung niedriger ein; das ist der ganze Gewinn. Machen wir nun zur Veranschaulichung dessen, inwieweit diese Zollermässigung von 7½ Pf. für ein Pfund rohe Bohnen, in den Fabrikatpreisen zum Ausdruck kommen kann, zwei Rechnungen auf; die eine nach dem alten Zollsatz, die andere nach dem neuen, und bedenken wir dabei allerlei, dann wird man die Leichtfertigkeit ohne weiteres erkennen und schwer tadeln müssen, die darin liegt, dass schon heute Abschlüsse zu den niedrigeren Preisen zur Lieferung Anfang März gemacht werden.

1. Zum alten Zollsatze **vor** dem 1. März:

Billigste reine Schokolade.

Es kosten 100 Pfd. rohe Bohnen (Kuranter Thomé, Accra, Samana, Bahia)

in Hamburg	48.— Mk.
Zollkosten	17.50 »
Fracht	1.— »
Anfuhrspesen	—.50 »
Es kosten 100 Pfd. rohe Bohnen vor dem Rösten	67.— Mk.
Das Reinigen, Rösten, Entschälen, auf Masse vermahlen dieser 100 Pfd. rohen Bohnen kostet	3.— »
Nach dem Rösten und Reinigen haben die reinen Kerne ein verwertbares Gewicht von 80 Pfd., die also kosten.	70.— Mk.

(Wenn man die Keime drin lässt, auch nicht die Schälmaschine besonders scharf anstellt, dann kommen wohl einige Pfund Masse mehr heraus, aber dafür kratzt die Schokolade dann beim Essen oder Trinken den Leuten Zäpfchen und Speiseröhre wund. Damit wollen wir, wo das Rohmaterial so billig und die Zölle so mässig sind, doch nicht rechnen.)

Also für 70 Mk. hat der Schokoladenfabrikant 80 Pfd. Kakaomasse, die er zur Schokoladenfabrikation gebraucht. Das macht für ein Pfund 87½ Pf. Für seine Schokoladen nimmt er davon folgende Rohmaterialien:

30 Pfd. Kakaomasse	à 87½ Pf.	=	26.25 Mk.
65 » Zucker, gem. Melis	à 20 »	=	13.— »
5 » Butter	à 250 »	=	6.25 »
100 Pfd. Schokoladenmasse kosten ohne Fabrikationskosten.			56.35 Mk.

Diese müssen für Arbeitslohn der Misch- und Walzarbeit, für Dampfkraft und Generalkosten auf mindestens	4.— Mk.
und für Einformen, Kühlen, Verpacken auf	1.50 »
angesetzt werden.	
An Reisespesen oder Agentenkosten werden aufgewendet (ca. 5 Proz. vom Umsatz)	3.— »
An Bureauspesen usw.	1.15 »
An Frachten, Verluste u. a. m.	1.50 »
so dass der Fabrikant sich als Einstandspreis eines Zentners billigster reiner Schokolade, reell fabriziert, heute	56.65 Mk.

rechnen muss.

Nehmen wir nun bei dem **neuen,** um 7½ Mk. ermässigten Zollsatze, dieselben Materialpreise, dieselben Bohnen, dieselben Unkosten an, so ergibt sich für eine Kalkulation, die **nach** dem 1. März für diese Sorte von Schokolade aufgestellt wird, eine Ermässigung von rund 3.25 Mk. auf den Zentner. Denn ausser der Ermässigung des Zolles auf die 30 Pfd. Bohnen und der relativen Ermässigung für Butter, treten keinerlei Ersparnisse ein. Und diese Ermässigung beträgt eben nur, wie nachfolgende Aufstellung im Vergleich mit der ersten, heute gültigen, zeigt, auf

Digitized by Google

100 Pfd. Schokolade 3.25 Mk. Alle übrigen Kosten, Fracht der Bohnen in Hamburg, Rollgeld in die Fabrik, Bearbeitungskosten, Röstverlust, Mischen und Walzen, Einformen und Verpacken, Fracht der fertigen Ware, Reisespesen, Agentenprovision, Bureaukosten, Abnutzung der Einrichtung — alles dieses bleibt nach dem 1. März genau so teuer wie vor dem 1. März.

Es kosten **nach** dem 1. März 1906 100 Pfd. rohe Bohnen

in Hamburg	48.— Mk.
Zollkosten	10.— »
Fracht und Anfuhr usw.	1.50 »
	59.50 Mk.
Dazu Bearbeitungskosten	3.— »
ergibt für die Ausbeute von 80 Pfd. Masse	62.50 Mk.

oder 78⅛ Pf. für 1 Pfd. verwertbarer Kakaomasse gegen 87½ Pf. vor dem 1. März.

Die nach dem 1. März hieraus zusammengesetzte Schokolademasse würde also kosten:

30 Pfd. Kakaomasse	à 78⅛ Pf.	=	23.45 Mk.
65 » Zucker (gem. Melis)	à 20 »	=	13.— »
5 » Butter	à 116 »	=	5.80 »
100 Pfd. Schokoladenmasse			42.25 Mk.
Dazu die Generalkosten in derselben Höhe wie vorhin			4.— Mk.
			1.50 »
			3.— »
			1.15 »
			1.50 »
so dass der Fabrikant **nach** dem 1. März sich den Zentner billigster reiner Schokolade, reell fabriziert, auf			53.40 Mk.

als Einstandspreis rechnen muss.

Es ergibt sich danach für die am härtesten durch Preisdrückerei bedrängte **billigste** Sorte reiner Schokolade eine Preisverbilligung von nur 3 Mark und 25 Pfennigen für einen ganzen Zentner.

Wie ist es nun möglich, dass Reisende oder Agenten den Händlern Preisermässigungen von 10 Mk. für den Zentner Schokolade in Aussicht stellen können? Selbst wenn die Herren von der Fabrikation und den damit verknüpften Kosten keine Ahnung haben, so müssten sie doch wissen, dass keine Preisermässigung von 10 Mk. auf einen Zentner Schokolade eintreten kann, wenn das Rohmaterial nur um 7½ Mk. für 100 Pfund ermässigt wird und wenn von diesem Rohmaterial in je 100 Pfund Schokolade nur 30—35 Pfund enthalten sind.

Und weiter: wie kann man den Händlern in Aussicht stellen, die unter den neuen und billigeren Zollsätzen hergestellten Waren schon Anfang März liefern zu wollen? Was für ein grünes, unreifes Fabrikat entsteht, wenn der Kakao, der eben erst in Hamburg vielleicht angekommen ist, der vor 4—6 Wochen noch am Baum gehangen hat, sofort in Röster und Melangeur wandern muss, um Anfang März als fertige Schokolade schon verzehrt werden zu können?

Wir hoffen, dass wir es hier nur mit vereinzelten und von ihrem Hause schlecht informierten Reisenden zu tun haben und dass nicht das ganze Heer der Verkäufer derartige Versprechungen in Umlauf bringt, die nachher von keinem Fabrikanten gehalten werden können.

Hält man durch derartige Redereien die Händler davon ab, sich in den Monaten Januar, Februar bedarfsmässig zu versorgen, so können viele deutsche Fabrikanten von Weihnachten ab nur ihre Reisenden zu Hause behalten und ins leere Dintenfass gucken lassen. Niemand wird Ware haben wollen; alle aber wollen **nach** dem 1. März auf einmal bedient sein. **Vorher** werden die Fabriken ihre Arbeiter entlassen müssen, **nachher** werden sie keine eingerichteten Kräfte bekommen können, und es wird eine Quälerei und eine Schufterei ohne Beispiel geben.

Und das alles, weil schlecht unterrichtete Leute falsche Hoffnungen auf Grund falscher Berechnungen erwecken.

Gibt der neue um 7½ Mk. ermässigte Zollsatz dem Fabrikanten für seine billigste reine Schokolade nur eine Ermässigung von 3,25 Pf. fürs ganze Pfund, so darf er, und jeder billig denkende Mann, nicht vergessen, dass die lindeste Steigerung der Materialpreise, oder der Bohnen, des Zuckers, der Butter, diese Ermässigung wieder aufheben kann. Weit besser und fördersamer für den weiteren Ausbau der deutschen Schokoladenindustrie, als diese kleine Ermässigung des Einfuhrzolles um 7½ Mk. auf 100 Pfd. Bohnen, ist eine Zeitspanne mittlerer, fester Preise der Rohmaterialien, Bohnen und Zucker. Zunächst sind ja die Kakaobohnen- und Zuckerpreise so (d. h. fest und mittelhoch), dass die verarbeitende Industrie zufrieden sein kann; zunächst sind auch keine Spekulations-Bewegungen zu befürchten. Aber früher in Kakaobohnen und im vorigen Jahr in Zucker haben wir den Beweis gehabt, dass spekulierende Kaufleute oder spekulierende Jobbergruppen einen weit grösseren Einfluss auf die Preisbildung gewisser Waren haben, als zollgesetzliche Aenderungen. (Was hat man im vorigen Jahre, besonders in England auf Mr. Chamberlain geschimpft, der allein schuld daran sein sollte, dass England hohe Zuckerpreise hatte! Und mit welcher Dringlichkeit hat man von ihm die sofortige Kündigung der Brüsseler Konvention verlangt! Mr. Chamberlain aber hatte einen besseren Ueberblick über die **wahren** Ursachen der extrem hohen Zuckerpreise, er blieb fest, liess schreien, was Lunge hatte, und steht heute gerechtfertigt da. Kein Mensch schilt heute bei den billigen Zuckerpreisen noch auf Chamberlain oder auf die Brüsseler Konvention.[1])

Hat die Spekulation den Zuckerpreis um 10—12 Mk. für den Zentner verteuert, wie es im vorigen Jahre in einigen Monaten der Fall war, so belastet das den Preis eines Zentners Schokolade weit mehr, als es ein um 7½ Mk. höherer Zoll für Rohkakao tun kann. Denn vom Zucker dürfen bis 70 Pfd. im Zentner Schokolade sein; ein um 10 Mk. höherer Zuckerpreis verteuert den Zentner Schokolade also um 7 Mk., während ein um 7½ Mk. niedrigerer Zollpreis den Zentner Schokolade nur um 3.25 Mk. verbilligt. Kehren wir aber immer wieder dahin zurück, die Schokoladenfabrikation lediglich nach dem Geldpunkte zu betreiben, sich aber um die technische und geschmackliche Vervollkommnung des Fabrikates wenig oder gar nicht zu kümmern, dann sollen wir uns auch nicht beklagen, wenn der Konsum sich den heimischen Fabrikaten gegenüber ablehnend verhält, nicht wächst, sondern ausländische Fabrikate vorzieht und ihre Einfuhr fördert.

Kakaobohnen, die im Januar noch in St. Thomé oder in Bahia auf dem Baume hingen, im Februar nach Hamburg gereist sind, dürfen im März noch nicht auf Schokolade oder Kakao verarbeitet werden. Wenn sie sechs Monate **später** den Zoll und den Röster passieren, dann handelt der Fabrikant weise und beweist, dass er

1) Mit der deutschen Fleischnot sieht es ebenso aus.

Digitized by Google

denkender Kaufmann und tüchtiger Schokoladenfabrikant zugleich ist. Als denkender Kaufmann hat er sich gesagt: Nimmst du die frisch von den Plantagen übers Wasser zu mir gekommenen Bohnen sofort durch den Zoll, dann verzollst du mehrere Prozent (zwischen 3—6 Proz. ist das) Feuchtigkeit, inneres, natürliches und auf der Reise angezogenes Wasser als Kakao mit 35 Mk. auf 100 Kilo heute, mit 20 Mk. auf 100 Kilo später. Das hast du nicht nötig, diese 3—6 Proz. kannst du sparen, wenn du deinen Kakao vor der Verzollung in trockenen, warmen Räumen lagern lässt und ihn dann getrocknet auf die Zollschale bringst. Und als tüchtiger Fabrikant wird er das tun, was vor ihm alle die Länder seit Urzeiten tun und getan haben, die uns Deutschen in der Fabrikation qualitativ voraus gewesen sind, wir meinen Frankreich, Schweiz, Holland. Er wird, wenn auch rein empirisch, herausfinden, dass sich aus Kakaobohnen, die 6—9—12 Monate alt sind, ein besser schmeckendes Fabrikat erzielen lässt, als aus jungem, soeben erst geernteten Kakao. Ja, wenn wir es überall mit Kakaobauern zu tun hätten, die so arbeiteten, wie man es auf einigen Plantagen in Ecuador und Venezuela als pflichtgemäss hält, dann brauchten die Fabrikanten ihr Rohmaterial nicht erst so lange nachreifen zu lassen. Aber bei den meisten Sorten ist dieses Nachreifenlassen durchweg nötig, doppelt nötig, wenn die liebe Sonne beim Gären und Trocknen gefehlt hat. Wer hierauf keine Rücksicht nimmt, wer Bohnen Bohnen sein lässt, der wird immer eine grandig, herbe, sauer, kratzig schmeckende Schokolade, und Kakao desgleichen, auf den Markt bringen.[1])

Aus diesen Gründen schon ist es unmöglich, dass deutsche Fabrikanten schon Anfang März, neue, nach dem 1. März fabrizierte Schokolade abliefern können. Denn wenn man auch bei den billigsten und bei den Kochschokoladen von einer längeren Lagerung der fertig gemischten und einige mal gewalzten Schokoladen absehen wird, so wird man, nachdem man erkannt hat, wie sehr die Massen durch eine warme Lagerung von 2—3 Wochen, im Zusammenklang des Geschmackes ihrer drei Grundstoffe (Kakao, Zucker, Butter) gewinnen, doch nicht plötzlich diese sparsame (fettsparende!) und qualitätverbessernde Fabrikationsmethode aufgeben wollen, und am 3. März schon Schokolade versenden, die am 1. März zusammengemischt, gewalzt und geformt worden ist.

In der Beobachtung dieser beiden Grundregeln bei der Fabrikation von Schokoladen werden stets die grösseren und kapitalstarken Fabriken ihr Uebergewicht über kleine und weniger starke finden. Die kleinen Fabrikanten können keine Rohkakaovorräte auf 6 bis 12 Monate einlagern und sie können auch nachher die halbfertigen Massen nicht 3 - 4 Wochen lang in Wärmekammern sich »durchliegen« lassen. Darum sollten die grösseren und reichen Fabrikanten sich von der Fabrikation der allerbilligsten Sorten ganz abwenden, sich bei keinem Fabrikat von der Preisfrage leiten lassen, sondern nach Schweizer Vorbilde, nur dem Geschmack und der tadellosen Durcharbeitung ihrer Rezepte und Fabrikationsvorschriften ihr Geld, ihre Zeit, ihre Firma, ihren Ruf und ihren Fleiss widmen.

Nach obigen Grundsätzen gut durchgearbeitete Schokoladen kann eine grosse deutsche Fabrik an den Handel schon mit 80 Pfg. fürs Pfund abgeben, so dass sie mit 100 Pfg. verkauft werden können. Billigere Schokoladen sollten, weil sie mangelhaft fabriziert werden **müssen,** garnicht im Handel sein, es sei denn, dass man für 80 Pfg. eine grob gelassene, aber sonst gut und reell ohne jeden Butterzusatz fabrizierte Kochschokolade aus

40 Pfd. Kakaomasse	à 80 Pfg. =	32.— Mk.
60 » Zucker	» 20 » =	12.— »
herstellte, die dann als Material		44.— Mk.
mit Fabrikationskosten und allen Generalien von zusammen gegen		9.— »
dem Fabrikanten		53.— Mk.

für den Zentner kosten würde. Diese könnte er mit 64—65 Mk. an den Handel geben. —

Von der Fabrikation noch billigerer Sorten sollte man aber Abstand nehmen. —

Auf den Preis des Kakaopulvers wird die neue Zollermässigung von 7½ Mk. nur in Verbindung mit dem jeweiligen Butterwerte von Einfluss werden können. Das Steigen und Fallen der Kakaobutterpreise im Weltmarkte ist jedenfalls von viel grösserem Einfluss darauf, als die Zollermässigung um 7½ Mk. für den Zentner. Wäre der Kakaobutterpreis feststehend, dann würde man sagen können, dass durch die Herabsetzung des Einfuhrzolles von 35 auf 20 Mk. eine Verbilligung des Materials um 9 Mk. für den Zentner einträte. Dann aber darf man den Verkaufspreis nicht um 9 oder gar um 10 Mk. ungeprüft herabsetzen. Je billiger ein Fabrikat wird, durch den Preis des Rohmaterials allein, desto kleiner wird prozentual der Gewinn daran, da die Bearbeitungskosten und die Vertriebskosten unverändert bleiben. Kurzsichtige Fabrikanten möchten den Zuckerpreis auf 10 Mk., den Bohnenpreis auf 20 Mk., den Zoll auf 1 Mk. ermässigt sehen. Sie bedenken aber nicht, welche ungeheure Mengen sie bei derartig niedrigen Materialpreisen im Jahre bearbeiten und verkaufen müssen, um prozentual den Jahresgewinn zu erzielen, den sie bei den heutigen Preisen und Zollsätzen herausrechnen können. Abgesehen davon, dass zu diesen Preisen weder Kakaobohnen noch Zucker gebaut werden können, würden derartige Preislagen nicht herbeigewünscht werden hönnen. —

Und nun der Hauptzweck dieses Aufsatzes:

Schärfe man gefl. seinen Reisenden und Agenten an Hand obiger Ausführungen ein, dass sie aufhören sollen, die Händler auf grosse Preisermässigungen vorzubereiten, die unter allen Umständen am 1. März eintreten müssen. Eine kleine Hausse in Bohnen, Zucker oder Butter kann den Einstandspreis der Schokolade trotz des ermässigten Zollsatzes am 1. März höher bringen, als er heute bei dem hohen Zollsatz von 35 Mk. auf 100 Kilo steht.

Bauernschlauheit — Fleischnot.

Ein Schokoladenfabrikant schreibt uns:

Die afrikanische Insel St. Thomé und das südamerikanische Brasilien mit seinem Ausfuhrhafen Bahia kultivieren die hauptsächlichsten Mengen Mittelkakao. Die Thomébohnen werden trotz des scheinbar mustergültigen Plantagenbaues von Jahr zu Jahr schlechter und die Bahiabohnen (die brasilianische Provenienz wird nach ihrem Ausfuhrhafen bezeichnet) leiden oft unter Witterungsungunst zur Erntezeit. Auf Thomé

1) Die deutschen Fabrikanten sollten sich in Hamburg im Freihafen einen heizbaren trockenen luftigen Speicher gemeinschaftlich mieten und hier ihren Kakao zum Austrocknen und Nachtrocknen einlagern, bis er ordentlich ausgereift ist.

Digitized by Google

setzt man die aus der Frucht frisch ausgebrochenen Bohnen zum Zwecke der Geschmacksentwickelung einer zu kurzen Fermentation (Gärung) aus, trocknet sie alsdann zu schnell auf Darren oder in künstlich erwärmten Trockenhäusern, — und so kommt es, dass die zu früh unterbrochene Gärung zu viel Säure und die zu schnelle Trocknung zu viel Fäulnis in der Bohne hinterlässt. Alle derartig bereiteten Bohnen, und man findet fast keine anderen mehr, riechen stark widerlich sauer und oft infolge der Hürdentrocknung stark rauchig. Sucht man aber, wie der Kakaofabrikant es tun muss, um wirklich gute Kakaos in rohem Zustande zu erkennen, die Geruchs- und Geschmacksursache durch die entsprechenden Sinne gründlich zu erprüfen, dann findet man, dass die Thomébohnen, zumal in diesem Jahre, förmlich stinken, d. h. die Gärungsfäulnis ist in zu hohem Masse in der Bohne verblieben. Der Fabrikant muss sich hier durch umständliche künstliche Nachfermentation, d. h. Entziehung der widerlichen Gerüche durch Wasser in mässiger Wärme helfen. Wasser entzieht aber auch zugleich, wie jeder, der schon einmal Kräuter durch Spiritus mit Wasser extrahiert hat, erfahren haben wird, einen Teil des Geschmacksaromas. Die Fabrikate aus solchen Bohnen müssen denn auch durch Gewürz geschmacklich aufgebessert oder solche Bohnen dürfen garnicht verarbeitet werden.

In Brasilien wendet man noch wenig künstliche Trocknung an und behilft sich, besonders in kleinbäuerlichen Betrieben, ausschliesslich mit der Sonnen- und Lufttrocknung. Die Pflaumentrockner in Deutschland, z. B. in der Naumburger Gegend, werden Erfahrungen über den Unterschied von künstlicher Trocknung über Feuer und Sonnentrocknung gemacht haben. Künstlich getrocknete Pflaumen haben immer einen rauchigen Stich; natürlich getrocknete riechen und schmecken dagegen rein aromatisch. Deshalb haben die Bahiabohnen, wenn ihre Fermentation nicht durch Witterungsungunst vorzeitig unterbrochen und die natürliche Trocknung nicht durch künstliche ergänzt ist, ein viel besseres Aroma als Thomébohnen. Dass gut fermentierte und an der Sonne getrocknete Kakaos die besten und teuersten sind, weiss jeder Pflanzer, Händler und Fabrikant. Dieses musste zum Verständnis des folgenden vorausgeschickt werden.

In diesem Jahre haben die Bahiabohnen durch Feuchtigkeit sehr gelitten, und man muss deshalb mit grosser Vorsicht einkaufen. Man muss die Bedingung »gesund und braunbrechend« stellen, also »Superiors« kaufen, will man gute Fabrikate herstellen. Unter letzterer Bezeichnung kommen nun neuerdings auch Bahiabohnen an, die fast genau dem Charakter der vergewaltigten Thomébohnen entsprechen. Sie sind sauer, violett im Bruch und künstlich getrocknet.

Diese Tatsache erzählte ich einem Lissaboner Thomébohnenhändler (Lissabon hat das Monopol hierauf). »Ja«, sagt er, »es ist den Pflanzern aber auch nicht zu verdenken, dass sie die Bohnen nicht ausfermentieren lassen und sie so schnell wie möglich dörren. Einer der grössten Pflanzer gestand mir freimütig, dass dies des Gewichtsverlustes wegen geschieht. Ein Sack voll gut fermentierter Bohnen wiege nur 55 Kilo, dagegen ein Sack voll der gegenwärtig produzierten Art 65 Kilo.« Das sei eine Bauernschlauheit, erwiderte ich, der, wie den meisten solcher Pfiffigkeiten, Gedankenfehler zugrunde liegen. Die Fermentation bewirkt ein Aufquellen, also eine Lockerung des Bohnenfleisches. Dadurch gewinnen die Bohnen an Volumen und dies ist einzig und allein der Grund, weshalb ein Sack voll, desto weniger wiegt, je besser die Bohnen aufgeschlossen sind. Schlecht gerottete, künstlich schnell getrocknete Bohnen sind festfleischig, die Schale zusammengeschrumpft und festsitzend, und deshalb klein an Umfang; eine gut gerottete, langsam in Sonnenwärme und Luft getrocknete Bohne dagegen ist in Fleisch und Schale gequollen und locker, deshalb grösser an Umfang. Eine Gewichtsverminderung findet nicht statt; im Gegenteil: eine gequollene Frucht zieht mehr Feuchtigkeit aus der Luft an, als eine festfleischige. Die Pflanzer sollen einen Sack voll mit festen und einen mit lockeren Bohnen auszählen, dann werden sie finden, dass der erstere mindestens soviel Prozent mehr Bohnen enthält, als er mehr Gewichtsprozente vor dem letzteren voraus hat.«

Der Händler konnte sich nicht genug wundern, dass ihm dieser Umstand in seiner langen Praxis entgangen ist. Jetzt war es »das Ei des Columbus«, und er versprach, diese Offenbarung notfalls jedem Pflanzer ins Ohr zu brüllen.

Mich aber erinnerte diese Erfahrung so lebhaft an die vielen Gedankenfehler, die bei den Zeitungs-, Partei- und Gewerbebetrachtungen über Deutschlands Fleischnot oder Fleischteuerung der Welt verkündet worden sind. Ich habe bis jetzt noch keine Abhandlung gelesen, die der Sache auf den Grund kommt. Ich lese ja freilich nur eine beschränkte Anzahl Tageszeitungen, denn ein viel beschäftigter Industrieller hat genug Ballast an seinen Fachblättern.[1]) Aber der Vorwurf eines Blattes, die Industriellen und Kaufleute bekümmerten sich viel zu wenig um Politik, veranlasst mich, auf jene wichtigsten Punkte in der Fleischfrage, die der Polemik entgangen zu sein scheinen, aufmerksam zu machen. Ich bitte nur zu entschuldigen, dass ich rein aus dem Gedächtnis memoriere. Wenn ich erst das zu einem erschöpfenden Nachweis notwendige Zahlenmaterial zusammentragen sollte, dann müssten diese Ausführungen zeitmangels unterbleiben. Es werden viel berufenere Statistiker unter den Lesern sein, die diese Streifpartie zu einer wissenschaftlichen Exkursion gestalten.

Der Regierung wird in allen möglichen Tonarten der Vorwurf gemacht, dass sie durch das Einfuhrverbot das Fleisch verteuere, und von der sozialdemokratischen Seite wird zu diesem Zwecke nachgewiesen, wie viel Vieh und Fleisch vor so und so viel Jahren eingeführt worden ist. Wenn ich nicht irre, soll die höchste Einfuhrziffer 700000 Schweine, 50000 Dz. Büchsenfleisch und 50000 Dz. Speck betragen haben. Niemand hat sich meines Wissens die Mühe gemacht, diese Einfuhrmenge auf den Kopf der Bevölkerung auszurechnen und jener Partei für ihre skrupel- und haltlose Einwirkung auf die unverständige Masse den Boden zu entziehen. 700000 Schweine zu einem Doppelzentner-Durchschnittsgewicht ergeben nebst zweimal 50000 Doppelzentnern Fleisch und Speck eine Gesamtmenge von 800000 Doppelzentnern auf 53 Millionen Köpfe, die Deutschland in jenem Jahre gezählt haben dürfte. Das macht pro Kopf und Jahr 1,5 Kilo, oder pro Kopf und Tag noch nicht 5 Gramm Fleisch. Es wäre nun interessant, von einem Statistiker zu erfahren, welche Mengen Fleisch und Speck in Deutschland in jenem höchsten Einfuhrjahre, vor 30 Jahren und 1904 in Städten und auf dem Lande verzehrt worden sind. Diese Mengen auf den Kopf der Bevölkerung verrechnet, würde zunächst den Beweis liefern,

---

1) Der Gordian als Ballastträger bedankt sich übrigens. R. d. G.

Digitized by Google

dass nicht der Einfuhrzoll von 5 Gramm pro Kopf und Tag die Fleischteuerung hervorgerufen haben kann, sondern in der Hauptsache die wesentlich gesteigerte Lebenshaltung der Bevölkerung. Es wird heutzutage viel mehr Fleisch konsumiert, als vor 30, 20 und 10 Jahren. Die Steigerung der Lebenshaltung ist aber erklärlich aus der Steigerung des Einzeleinkommens. Diese Aenderung der Verhältnisse trifft aber für fast alle Länder zu, und deshalb steht der Fleischpreis heute in fast allen Ländern höher, wenn wohl auch in keinem so hoch wie in Deutschland. Die Oeffnung der Grenze könnte demnach nur einen vorübergehenden Preisfall herbeiführen, denn sobald der kleine Ueberfluss anderer Länder an Deutschland abgegeben wäre, würde wieder der jetzige Preisstand eintreten müssen. Forciert würde dieser Fall durch erneuten stärkeren Fleischkonsum zu billigen Preisen werden.

Um der oft wüsten Agitation zu steuern, dürfte es doch wohl das einfache Mittel geben, an Hand dieses Falles dem Volke zu beweisen, dass jede Einkommenserhöhung, Lohn-, Gehalts-, Provisions-Zulage, Zinserhöhung, Hausspekulationen, die die Ladenmieten verteuern, usw., notgedrungen einmal durch höhere Existenz- und Lebensmittelpreise ausgeglichen werden müssen, und dass die Vermehrung des Einkommens aus den Quellen des eigenen Landes nichts als ein Tauschgeschäft unter Geschwistern ist, deren Familienvermögen durch solche Transaktionen nicht kleiner, nicht grösser wird und dem Einen nur vorübergehenden Nutzen vor dem Andern gewährt. Erst ein gutes Tauschgeschäft ausser dem Hause, also hier ausser Landes, bringt eine allgemeine Wohlstandsvermehrung, der keine Lebensmittelverteuerung auf dem Fusse folgt. In grösseren Zeitabschnitten von 25, 50 auch 100 Jahren macht sich aber auch im Welthandel eine Preissteigerung bemerkbar, und alsdann wirkt der Gewinn am Auslandsgeschäft ebenfalls existenzverteuernd. Wer Statistiken verfolgt, der kann sich dieser Ueberzeugung nicht verschliessen. Geht man in den Schlussfolgerungen hieraus weiter, so gelangt man zu dem obersten Volkswirtschaftsgesetz, dass schliesslich nur die Schaffung von Verbrauchswerten vermögensvermehrend wirkt und Geld nur der Schuld und Guthaben ausgleichende Bankier ist.[1])

Dass nun gerade die notwendigsten Nahrungsmittel, d. h. die landwirtschaftlichen Produkte, in erster Linie dem Einkommensdrucke nach oben folgen müssen, liegt in ihrer Natur, denn man hat es wohl mit der Zeit fertig gebracht, mehr Zucker aus den Rüben durch die Technik zu erzielen und so aus einem seit 50 Jahren ganz gleichen Naturprodukt eine weit höhere Lebensmittelausbeute zu erlangen. Aber das beweist lediglich, dass es die industriellen Erzeugnisse sind, die trotz erhöhten Einkommens der an ihnen beschäftigten Menschen, keine Erhöhung der Fabrikatpreise, sondern meist eine Verbilligung infolge der fortschreitenden Technik zeitigen. Hiergegen schreitet die Landwirtschaft, wenigstens in den Ergebnissen ihrer Bodenprodukte, nicht fort und kann sich nur durch künstliche Düngung auf den Höchsterträgnissen erhalten. Jedenfalls steht aber fest, dass die Ausbeutezunahme der Bodenprodukte nicht die Zunahme der landwirtschaftlichen Lasten ausgleicht. D e s h a l b m ü s s e n g a n z n a t u r g e m ä s s i n e r s t e r L i n i e a l l e B o d e n p r o d u k t e t e u r e r w e r d e n.

Am verteuerndsten wirkt aber auch hier wieder der Z w i s c h e n h a n d e l. Man erhält in Hamburg bei den Zwischenhändlern für:

75 Pfg.	Rüben	11¼,	beim Produzenten	100 Pfd.
100 »	Kohl	28,	» »	100 »
200 »	Karotten	15,	» »	100 »
26 Mk.	Schellfische	58,	beim Grossohändler	100 »

Deshalb fasse ich es als Pflicht der Grossindustriellen oder solcher, die einem grösseren Betriebe vorstehen, auf, ihrer Arbeiterschaft diese Bodenprodukte ohne Verteuerung des Detailzwischenhandels zugängig zu machen und sich so mit der Landwirtschaft zu liieren.

Ich bin deshalb jetzt zu der Praxis übergegangen, die Landprodukte direkt von den Produzenten für meine Arbeiterschaft zu kaufen, bezw. ihnen davon ein kräftiges Mittagessen etwas unter dem Selbstkostenpreis, der 25 Pfennig pro Mannesportion beträgt, zu liefern. Ich gehe nicht nur von dem Grundsatze aus, dass nicht allein jede Blechbüchse, die in meiner Fabrik hergestellt wird, eine Ersparnis bringt, sondern auch jede Wohltat, die ich meiner Arbeiterschaft zuteil werden lassen kann, schon aus dem Grunde gut angelegt ist, weil der Arbeiter in den Stand gesetzt wird, sich für den geringsten Betrag in nahrhafter Speise satt zu essen. Es gibt ja freilich auch Undankbare unter der Arbeiterschaft, die solche Wohltaten vom Standpunkte des Lohnkampfes aus verschmähen. Solche Auswüchse muss man aber ihren Weg gehen lassen, gerade wie man diejenigen Menschen, die keine Badeeinrichtung deswegen für nötig halten, weil sie sich nicht baden mögen, ihr schmutziges Dasein lassen soll. Andererseits gibt es aber auch sehr viel Dankbarkeit, besonders in solchen Fällen, wo die Mutter krank, irgendwie abwesend, oder gestorben ist und die Kinder nichts Warmes zu essen bekämen, wenn es ihrem arbeitenden Vater nicht möglich wäre, aus der Fabrik ein fertiges Mittagessen mitzubringen.

Wenn die Fabrikherren diesem Beispiele nach Möglichkeit folgen, dann dürfte ein grösserer Teil sozialen Elends unter der Arbeiterschaft verschwinden, als dies durch irgend eine andere sozialpolitische Reform herbeigeführt worden ist, und damit wäre der Zweck des Kapitels Fleischnot in diesem Aufsatze erfüllt.

---

1) Der Herr Verfasser spricht hier dasselbe aus, was in dem Buche »Deutscher Kaiser und deutsches Volksvermögen« von Max Rieck leitender Faden ist.
R. d. G.

Vier Chemikerurteile.

Aus Süddeutschland wird uns Einsicht in eine Angelegenheit gegeben, die, leider, wieder einmal hochinteressant ist. Wir wollen sie das nächste mal in ihrer ganzen Entwickelung vorführen; die daran beteiligten Chemiker werden sich wiedererkennen, nennen wollen wir niemand; der Name ist nebensächlich, denn die S a c h e mit all ihren Irrtümern und Fehlern ist t y p i s c h und zeigt, wie weit die Chemie und ihre Jünger noch von der reinen Wahrheit entfernt sind: Ein süddeutscher Kakaofabrikant erhält eines Tages einen Kundenbrief mit der Anzeige, er hätte verfälschten Kakao mit 12,2 Prozent Schalengehalt geliefert. Die Chemiker A und B hätten das ermittelt. — Der Fabrikant fällt zunächst auf den Rücken, weil er, in seines Herzens Einfalt, zunächst an grobe Irrtümer eines Chemikers nicht glauben kann. Er gibt aus derselben Partie eine Probe an das städtische Lebensmittel-Amt einer andern Stadt. Hier wird die Reinheit desselben Pulvers bestätigt. Das wird den ersten Chemikern A und B vorgehalten, und sie kommen nun statt auf 12,2 Prozent auf 9,5

Digitized by Google

bis 9,9 Prozent Schalen an. Es wird ein dritter Chemiker gerufen; dieser rechnet einen Schalengehalt von 5 Prozent heraus. Mit diesem Material kam der Fabrikant in seiner Bedrängnis im Mai nach Hamburg zu uns. Wir beruhigten ihn nach Möglichkeit und rieten ihm, in Gegenwart eines Notars oder eines Chemikers Kakao aus den allerreinsten Kernen zu fabrizieren, die Probe daraus zu versiegeln und dann aufs neue Untersuchungen zu veranlassen, um die Widersprüche der Chemiker festzustellen und um den Beweis in die Hand zu bekommen, dass die Untersuchungsmethoden absolut unbrauchbar sind. Zugleich erbaten wir uns eine Probe des heutigen Pulvers, liessen es in Hamburg untersuchen und erhielten den Bescheid, dass der Kakao rein und ohne Schalenzusatz sei. Diese Probe hatte uns der Kunde des Fabrikanten direkt gesandt. Wörtlich lautet dieses vierte Attest: ». . . . enthält nur ganz geringe Mengen Kakaoschalen und nicht mehr, als in fast jedem reinen Kakaopulver vorkommen.« — Inzwischen reduzierten die A und B-Chemiker ihren Schalenbefund, der zuerst auf 12,2 Prozent gefunden worden, dann auf 9,5—9,9 Prozent herabgesetzt worden war, auf 5,7 Prozent (!). — Als dann später der in Gegenwart eines beeidigten Chemikers fabrizierte Kakao untersucht wurde, fanden dieselben Chemiker in Kakaopulver, dessen Masse nur auf der Mühle gemahlen worden war, 5,10 Prozent Schalen und in dem Kakaopulver, dessen Masse noch über Walzen gegangen war, 3,98 Prozent Schalen. Und doch war beides ein und dieselbe Masse. Und beide waren aus extra strenge gereinigten Kernen in Gegenwart eines beeideten Chemikers fabriziert. Dieser stellte dem Fabrikanten ein Zeugnis aus, worin es heisst, »dass die heute üblichen Methoden der Schalenbestimmung im Kakao zu unrichtigen Ergebnissen führen. — — —

Nun fragen wir so: Wer vergütet dem Fabrikanten seine Kosten, die ihm erwachsen sind, weil, seien wir höflich, »die heute üblichen Methoden der Schalenbestimmung in Kakao zu unrichtigen Ergebnissen führen.« Wer entschädigt ihn für den Aerger? Wer ersetzt ihm den Schaden, der aus solchen Fehlern oder Mängeln entstehen kann oder muss?

Bei dem Briefwechsel, der in dieser Sache geführt worden ist, wird wiederholt von dem Schlämmverfahren Filsingers gesprochen. Als wir vor sechs Jahren in einem Aufsatze der Nummer 102 des Gordian Herrn Dr. Filsinger unter der Ueberschrift »Praktische Wahrheit oder theoretische Tüftelei« sagten, dass sein Abschlämmverfahren zur wiegbaren oder berechenbaren Bestimmung des Gehaltes an Kakaoschalen nichts tauge, da sagte er in einer Chemikerzeitung, der Gordian ginge nur darauf aus, Aufsehen zu erregen, er wolle sich nicht weiter mit ihm abgeben, er würde ja doch nirgends gelesen. — Und nun sind neue Beweise erstanden, die das Gordianurteil vom Juli 1899 bestätigen.

Handeln Chemiker, die das wissen müssen, wenn ihre Methoden versagen, nicht grob fahrlässig, wenn sie trotzdem zahlenmässig den Gehalt an Schalen in Kakaopulver aufstellen? Wir sagen ja. Jeder Chemiker, wenn er strebsam ist, weiter im Wissen kommen will, seinen Beruf ernst nimmt, hat die Mittel in der Hand, seine Methoden zu prüfen. Hierbei braucht er sich nur 100 Gramm Kakaobohnen zu kaufen, sie sich selbst entschälen, entfetten und zerlegen. Findet er darin nach der Abschlämmethode und durchs Mikroskop Schalen, d. h. Rückstände, die er als Schalen ansieht und anspricht, dann hat er doch den Beweis, dass seine Methode nichts taugt. Dann soll er das aber eingestehen. Vorsichtige Chemiker tun das. Wer es aber nicht tut, wer einmal 12 Prozent Schalen, dann 9 Prozent und schliesslich 5 Prozent findet in einer und derselben Probe, der kann ohne Frage wegen Fahrlässigkeit von den Beschuldigten in Anspruch genommen werden.

Zur ausführlichen Wiedergabe fehlt uns heute der Platz. Wir werden in der nächsten Nummer den geführten Briefwechsel, soweit er sachlich interessantes Material enthält, abdrucken, vorausgesetzt, dass wir die Erlaubnis dazu bekommen. R.

Zuckermarkt.

Bericht vom 4. November 1905.

Die abwärts zeigende Richtung der Preise hat in den letzten Wochen unverändert angehalten. Die Gründe hierfür nannten wir schon wiederholt, sodass wir heute nur darauf zu verweisen brauchen.

Die Erntearbeiten haben bisher noch bessere Ergebnisse gezeitigt, als man erwartete. Die bisher gefundenen Ausbeutezahlen reichen zwar nicht an das Vorjahr heran, sind aber denen von 1903 über.

Die Tagespreise für Rohzucker betrugen:

	in Hamburg	Magdeburg	London
19. Okt.	16.80 Mk.	16.80 Mk.	8/3¾
2. Novbr.	16.15 »	16.20 »	8/0½

Nicht anders steht es mit den Preisen für Raffinaden. Die Magdeburger Tagesnotierungen hierfür standen am 2. November für

Gem. Raffinade auf 20.— Mk.
» Melis » 17.50 » ,

Preise, die in den beiden Vorjahren um diese Zeit weit höher waren. Es sind mehrere Käufe zu stande gekommen, für Winter- und Sommerlieferung, doch warten viele Käufer in der Hoffnung, noch billiger ankommen zu können. In Zuckerkreisen verspricht man sich eine Besserung, sobald die auf Oktober-Dezember verschobenen Pariser Verbindlichkeiten den Markt nicht mehr beschweren. Auch das neue, im Entstehen begriffene Raffineriekartell wird wohl hier und da seinen Einfluss geltend machen.

Kakaomarkt.

Bericht vom 6. November 1905.

Das Bild hat sich in der Berichtszeit wenig oder garnicht verändert; die Preislage ist im allgemeinen billig, das Angebot übertrifft die Nachfrage, was besonders von Thomé gilt, und daher sind die Forderungen willig. Käufer waren hier und da im Markt und füllten wohl die letzten Lücken für den Weihnachtsbedarf auf, doch blieb diese Nachfrage ohne Eindruck auf die Preisbildung. Selbst die kleinen Oktoberzufuhren in Guayaquil vermochten keinen Einfluss auf die Preise hierfür auszuüben; geringere Guayaquils gingen vielmehr etwas zurück. Allgemein blieben die Preise ziemlich unverändert in der Lage, die sie Mitte Oktober inne hatten.

Die **Hamburger Ankünfte** haben sich in der zweiten Oktoberhälfte etwas gehoben, ohne indessen dadurch den Ausfall gegen 1904 auszugleichen. Im Hamburger Hafen kamen vom 16. bis 31. Oktober 1905 an aus:

Lissabon	11081	Sack
Westindien	5149	»
Le Hâvre	3993	»
Bremen	2696	»
Westküste Afrikas	1869	»
Amsterdam	1396	»
Southampton	1342	»
London	798	»
Antwerpen	300	»
Liverpool	170	»
Zusammen	28794	Sack

Digitized by Google

Einzelberichte.

Thomé-Kakao. Ein dritter Dampfer »Benguella« brachte am 30. Oktober 14565 Sack nach Lissabon, womit sich die Oktoberzahlen auf 46398 Sack stellen oder höher, als sie je gewesen sind. Wenn die beiden noch fehlenden Monate November und Dezember sich mindestens auf der vorjährigen Höhe halten, was voraussichtlich der Fall sein wird, denn die Novemberzufuhren werden schon heute auf 50000 Sack geschätzt, so wird Thomé dem Kakaoverbrauch im ganzen etwa 420000 Sack liefern, eine beachtenswerte Zahl, die der 1904er Ernte um beinahe 80000 Sack und der 1903er Ernte um etwa 53000 Sack voraus ist.

Am 28. Oktober 1905 lagen im Lissaboner Zollhause 51948 Sack.

Die Thomé-Angebote lauteten unverändert bei sofortiger Abladung cif Hamburg für fein auf 46½ bis 47 Mk. und für kurant auf 43 Mk.

Bahia-Kakao. Im Oktober kamen grosse Mengen in Le Havre an, die dort den Bestand um über 6000 Sack auf 17331 Sack erhöhten. Das Angebot war, wie bei Thomé, hier ebenfalls reichlich, während sich die Käufer in Anbetracht des schlechten Ausfalls früherer Partien zurückhielten, abgesehen von einigen Umsätzen. Hier haben sich die Preise auf sortige Abladung für fair fermented verändert, man fordert dafür 43½ Mk. und für superior 48¼ Mk., c. u. fr. Hamburg.

Guayaquil-Kakao. Die Oktoberzufuhren haben 7750 Quintales gegen 28500 Quintales im Vorjahre betragen. Damit betragen die Gesamtzufuhren seit Jahresanfang 349000 Quintales gegen 480250 und 412000 Quintales in den beiden Vorjahren. Trotz dieser erheblichen Ausfälle ist der Preis nicht ins unendliche gestiegen, sondern hat in Guayaquil sogar nachgelassen und ist hier für geringere Sorten in den letzten Tagen schwächer gewesen bei nur kleinem Angebot, da man gern jetzt räumen möchte.

In Guayaquil wurden bezahlt für

	Anf. Okt.	Anf. Nov.
Arriba	23½ $	21½ $
Balao	22½ »	20¾ »
Machala	22¼ »	20¼ »

Dieser Nachlass ist bei den knappen Zufuhren beachtenswert; er findet wohl zum guten Teil seine Erklärung darin, dass der Bedarf in Guayaquil zurückgegangen ist, und dass sich die Verbrauchsländer, wenn sie nicht in der Aufnahme zurück sind, anderen billigeren Sorten zugewandt haben. Damit ist natürlich keineswegs gesagt, dass der Ersatz von gleicher Güte ist.

Kamerun-Kakao. Die Forderungen für Kamerunbohnen gaben weiter nach und standen zwischen 40 und 46 Mk., für Viktorias wurden 38 bis 40, für rauchige 25 bis 30 Mk. verlangt.

Accra/Lagos-Kakao. Die Preise hierfür zogen ein wenig an, da die auf den Märkten verfügbaren Bestände nur klein sind. Die Preise stehen auf 42½ bis 43½ Mk.

Samaná/Sanchez-Kakao. Im dritten Vierteljahr (Juli bis Oktober) 1905 wurden von Sanchez allein verladen nach

Europa	17 511 Sack	= 1 428 505	Kilo
Nordamerika	8 171 »	= 667 090	»
im ganzen	25 682 Sack	= 2 095 595	Kilo

Die Samaná-Verschiffungen sind in diese Zahlen nicht eingeschlossen und folgen später. Anfang November hat die neue Ernte begonnen, doch urteilt man in den einzelnen Distrikten verschieden. Einige wollen wissen, dass die Ernte gelitten hat und nicht gut ausfallen soll. Andere dagegen berichten von sehr gutem Stande der Felder und reichlich zu erwartender Ausbeute. Die greifbaren Vorräte in den Empfangshäfen sind knapp, doch ist zu beachten, dass Anfang Dezember bereits die ersten Partien der neuen Ernte zu haben sein dürften.

Aus London wurde gemeldet, dass dort 600 Sack zu 45 Mk. gehandelt wurden. Auch sonst fanden einige Umsätze statt. Die Preise standen in den letzten Tagen auf 45 Mk.

Trinidad-Kakao. Nach Erntejahren (1. Oktober bis 30. September) sind in Port of Spain verladen in Sack:

1905/04	1904/03	1903/02	1902/01
216942	221816	194403	169910

Aus Port of Spain lag im Augenblick nichts vor; man steht dort ebenso, wie in Santa Domingo und Grenada vor der neuen Ernte.

Die Preise halten sich niedrig. Auf den beiden Londoner Auktionen war das Angebot nur klein, am 24. Oktober wurde davon nicht ganz die Hälfte mit 296 Sack und am 31. Oktober fast das ganze Lot, 99 Sack, geräumt. Unter der Hand wurden 200 Sack verkauft. Die Preise standen für gut bis fein bei 51 bis 53 sh.

Die Londoner Bestände gaben bis auf 19344 Sack nach; auch in Le Havre fielen sie auf 44705 Sack.

Grenada-Kakao. Auf der Londoner Auktion am 24. Oktober wurden die angebotenen 424 Sack geräumt. Am 31. Oktober umfasste das Angebot 1026 Sack, wovon 654 Sack verkauft wurden. Die zuletzt bezahlten Preise betrugen für gering bis gut-mittel 43 bis 48 sh, für fein 51 bis 51½ sh. Die geringeren Sorten waren meist ältere Lesen, die billig fortgingen, während fein anzog. Die Grenada-Bestände fielen auf 10054 Sack, weil allein an den englischen Verbrauch in den letzten 14 Tagen fast 3000 Sack abgefordert wurden. Die Zufuhren sind noch klein, weil in Grenada nichts abgeladen wurde. Die neuen Zufuhren werden in den kommenden Wochen erwartet.

Die Ergebnisse des letzten Erntejahres liegen vor; demnach sind (Oktober bis September) verladen in Sack:

1905/04	1904/03	1903/02	1902/01
64328	67296	630[illegible]5	61285

Ceylon-Kakao. Die Preise hielten sich in den alten Grenzen. Auf den Auktionen in London wurden von 964 und 413 Sack am 24. Oktober 266 und am 31. Oktober 284 Sack verkauft. Auch unter der Hand wurden einige Sack losgeschlagen. Die Preise standen für kleine kurante auf 45 sh, für mittlere, kleinbohnige auf 53 bis 56½ sh, für feine auf 71 sh.

Die Londoner Bestände umfassten am 28. Oktober 14249 Sack.

London. Auktionen fanden am 24. und 31. Oktober statt. Die Nachfrage war etwas besser, wohl weil jetzt noch die letzten Lücken für den Weihnachtsbedarf gedeckt werden müssen. Auf den Auktionen wurden von den angebotenen 4907 und 2130 Sack im ganzen 3395 Sack verkauft. Die fremden Sorten wurden meist zurückgezogen, abgesehen von einigen kleineren Umsätzen.

Die Abforderungen in der zweiten Oktoberhälfte waren sehr gross, ebenso die Zufuhren, und die Ausfuhren zeigen gegen 1904 einen Fortschritt. Es wurden vom 14. bis 28. Oktober 1905 (1904)

angeliefert	4243 (1557)	Sack
an den Verbrauch abgefordert	9742 (4476)	»
zur Ausfuhr »	1873 (1425)	»

Digitized by Google

Die Vorräte fielen auf 73148 Sack in Anbetracht der starken Abforderungen. Vor einem Jahre lagen in London noch etwa 17850 Sack mehr.

Auch an anderen englischen Plätzen waren die Kakaobewegungen in der Berichtszeit recht lebhaft. Allerdings war das eigentliche Geschäft in **Liverpool** ohne Regung, aber es wurden dort 1008 Sack Bahia und 1659 Sack Thomé gelandet. In **Southampton** kamen 1800 Sack Guayaquils an, ausserdem noch kleinere Partien von wenigen hundert Sack in anderen Häfen.

Kakaoschalen. Am 7. November werden in London 73 Tons von Cadbury zur Auktion kommen.

Kakaobutter.

Bericht vom 7. November 1905.

Wie in Nr. 252 gemeldet, sollten heute in Amsterdam 90 Tons Van Houten und 64 Tons Nebenmarken verkauft werden, wozu in London noch 80 Tons Cadbury gekommen sind.

Die 90,000 Kilo Van Houten's Butter haben einen Durchschnittspreis von 66,70 c fürs halbe Kilo erzielt, also etwas mehr als im Oktober, wo der Durchschnitt sich auf 66,65 c berechnet. Die Auktion fing mit $66^{1}/_{4}$ an, ging auf 66, $65^{1}/_{4}$, $65^{1}/_{2}$ zurück, stieg dann aber auf 66, $66^{1}/_{4}$, $66^{1}/_{2}$, 67, $67^{1}/_{4}$ und schloss schliesslich bei den letzten acht Kavelingen mit $66^{1}/_{2}$ c.

Die holländische Nebenmarke D e j o n g wurde mit $62^{1}/_{2}$ c eingesetzt, wofür die ersten 18 Kavelinge weggingen. Die restlichen 27 Kavelinge sind bei $62-62^{1}/_{4}$ c verkauft worden, so dass sich dafür ein Durchschnitt von $62^{1}/_{4}$ c ergibt. Die deutsche Marke M i g n o n fand nur für 15 Ballen Käufer zu $61^{3}/_{4}$ c. Restliche 160 Ballen blieben unverkauft.

Dagegen ist die weitere deutsche Nebenmarke »D r i e K r o n e n« »Stollwerck Merk« zu $60^{1}/_{4}$ bis $60^{1}/_{2}$ c verkauft worden. Allerdings ist $60^{1}/_{4}$ c gleich 203 Mk. Brutto, für 100 Kilo, ein unmarktmässig niedriger Preis. Nach Abzug der Kosten verbleibt dem Fabrikanten ein Nettoerlös von 193 bis 195 Mk. für 100 Kilo, was eine verzollte deutsche Parität von 236,70 Mk. ergibt. Da gute deutsche Butter weder im Oktober noch jetzt unter 250 Mk. einzukaufen war, so haben die Verkäufer der »Drie Kronen«-marke in Amsterdam erheblich niedriger verkauft, als andere deutsche Fabrikanten im Inlande erzielt haben.

In London sind die 80,000 Kilo Cadbury-Butter zu $12^{1}/_{2}-12^{3}/_{4}$ d verkauft worden, also $^{1}/_{8}$ d höher als im Oktober. —

Im deutschen Markt sind nennenswerte Vorräte nicht sichtbar; es mangelt sowohl an Angeboten wie auch an Aufträgen. Der Bedarf scheint gedeckt zu sein; unerwartetes Begehren hat aber auch noch immer erfüllt werden können.



Allerlei.

Einige Herren haben offen, einer hinten herum, mich gefragt, ob der »Gordian« verkauft sei, und ob die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt Besitzer oder Mitbesitzer des Gordian seien. Ich konnte mir diese sonderbaren Anfragen erst nicht erklären. Jetzt höre ich folgendes: In einem Reklameblatt der Kakao-Compagnie Theodor Reichardt soll ein Satz stehen, in dem sie von »u n s e r m Fachblatt Gordian« spricht. — Nach meinem Gefühl kann man daraus nichts anders deuten, als was man darunter versteht, wenn ein Herr von »s e i n e r« Stammkneipe spricht. Ich lese seit 20 Jahren die Hamburger Nachrichten, und wenn ich von ihnen spreche, nenne ich sie wohl auch »m e i n e Z e i t u n g«, obgleich mir kein Stecknadelknopf von ihr gehört. —

Ich möchte aber doch nicht falsche Meinungen aufkommen oder verbreitet sehen. Der Gordian gehört m i r und m i r allein, er wird Averhoffstrasse 5 redigiert und alle Verantwortung trage ich. — Viel Geld würde der aufwenden müssen, der mir meine Rechte und Pflichten abkaufen wollte. Ein Ministergehalt müsste als J a h r e s r e n t e für entgangenen kaufmännischen Gewinn auf Lebenszeit deponiert werden, und ein zweites Ministergehalt müsste mir als Entschädigung dafür, dass ich in Zukunft nichts mehr im Gordian zu sagen hätte, Jahr für Jahr ausbezahlt werden. Dazu wird sich — gottlob — keiner verstehen. In b e s s e r unterrichteten Kreisen kann man auf solche Gedanken wohl auch garnicht kommen. Nach und nach habe ich die meisten deutschen Schokoladenfabrikanten persönlich kennen gelernt, und zehn und ein halbes Jahr kennen mich nun schon Inland wie Ausland gut genug, um zu wissen, dass ich meine eignen Wege gehe. Will ich eines Tages nicht mehr mitmachen, dann werden es die Leser von m i r hören. R.

Wir erhielten den folgenden Brief:

»Wir gestatten uns Ihnen mit Nachstehendem eine Frage zu unterbreiten, welche gewiss der Erörterung wert ist.

In den Fachzeitschriften aller möglichen Branchen liest man jetzt von Kartellvereinigungen der Fabriken, Konventionen und ähnlichem, und fast alle Branchen haben eingesehen, dass nur durch Zusammenschluss der betreffenden Fabriken ein Prosperieren der betreffenden Branchen möglich ist.

Sollte es nun möglich sein, auch in der Kakao und Schokoladenbranche einen Zusammenschluss zu ermöglichen resp. eine Preiskonvention herbeizuführen? Die Schleuderei mit verschiedenen Kakao- und Schokoladenqualitäten und das Ausschlachten der zukünftigen Zollreduktion hat jetzt zum Teil ein derartig — teilweise unanständiges — Gepräge angenommen, dass von einer fairen Konkurrenz schon garnicht mehr die Rede sein kann.

Als Beispiel können wir anführen, dass z. B. eine grosse Fabrik jetzt Block-Schokolade zu 52 Pfg.(!) franko Station, abgibt. Von der Schleuderei in Kakao sind Sie ja auch zum Teil orientiert und da die Fabrikationsunkosten bei den modern eingerichteten Fabriken doch wohl nirgends unter eine ganz bestimmte Minimalgrenze herunter gehen können, sind manche Offerten, namentlich aber vorliegende Schokoladenofferte absolut unverständlich.

Allerdings würde bei einem Versuch, in unserer Branche eine Einigung zu erzielen, es ziemlich lächerlich wirken, wenn wir als nicht grosse Fabrik mit einem solchen Vorschlage herauskommen. Anders dagegen würde sich die Sache verhalten, wenn Sie, der in allen einschlägigen Kreisen bekannt ist, einen solchen Gedanken in der von Ihnen geleiteten Fachzeitschrift anregen würden.

Es ist ja vorauszusehen, dass dieses ein überaus schwieriges Unternehmen sein würde, aber unmöglich ist es doch keineswegs und namentlich würde dabei zwangsweise erreicht, dass auch die Qualität nicht unter eine bestimmte Minimalgrenze herunter gebracht werden dürfte und unlautere Manipulationen wie z. B.

Digitized by Google

der bekannte »Reis-Kakao-Zucker« unterdrückt werden können.

Es sollte uns freuen, wenn wir mit dieser Idee, welche ja allerdings nicht neu ist, bei Ihnen auf Gegenliebe stossen sollten, und wären wir selbstverständlich bereit, Ihnen, falls es angebracht und zweckdienlich sein sollte, durch entsprechende Mitarbeit zu helfen.

Ihrer geschätzten Antwort sehen wir gern entgegen und zeichnen«

* * *

Diese Idee ist nicht neu, nein, das stimmt. Es sind ja auch schon Versuche gemacht worden, die aber nach kurzer Zeit wieder aufgegeben werden mussten. Wir können dabei nicht mehr tun, als zu zeigen, dass das Bedürfnis für eine Preisregelung sich wieder geltend macht und wollen nun abwarten, ob wir weiteres dazu hören.

O du fröhliche, o du selige. In früheren Zeiten bekamen die Strassen und Läden 14 Tage vor Weihnachten ein weihnachtliches Gepräge: die nur für die Weihnachszeit bestimmten Waren und Konfekte wurden in die Schaufenster gesetzt. Jetzt sieht man schon im September Weihnachtswaren, z. B. Marzipan in den Schaufenstern der Krämer. Damit wird das bischen Poesie, das der Grosstädter noch für die weihnachtliche Zeit über hat, vollends zerstört, und wenn dann die Waren, bleiben wir einmal beim Marzipan, noch aus einer billigen und schlechten und verfälschten Masse hergestellt werden, dann wird den Leuten erst recht die Lust genommen, sich zur Weihnachtszeit von Marzipanen ein gutes Teil ins Haus zu nehmen. In Krämerfenstern des Steindamms in Hamburg sahen wir Marzipanblöcke in Brotform ausgestellt; auf ihnen liegen Zettel mit der Versicherung, dass dieses »feiner« oder »frischer Marzipan« sei und dass das Viertelpfund davon 15 Pfg. kosten solle. Also 60 Pfg. das Pfund im Detail, ergibt, wie wir wissen, 40—45 Pfg. Engrospreis. Davon gehen für Provision des Reisenden 6 Prozent, für Kosten der Lieferung usw. 4 Prozent ab, so dass der »Fabrikant« diese »Marzipanbröte« für 36—40 Pfg. das Pfund liefern muss. Da gute, reine Marzipanmasse 70—72 Pfg. im Einkauf kostet (2/3 Mandeln, 1/3 Zucker), da nicht mehr als 1 Pfund Zucker trocken hineingewirkt werden kann, so sieht der Fachmann, dass er es hierbei nicht mit Marzipan, sondern mit einem Surrogat zu tun hat. Surrogate wie diese aber, die aus vielem Zucker, Kartoffelsirup, Bittermandelöl und auch etwas Marzipanmasse zusammengemischt werden, dürfen nicht unter dem Namen »Marzipan« feil gehalten werden; sie sind Verfälschungen, und Lieferant wie Händler verstossen gegen Nahrungsmittelgesetz und Verkehrsordnung. Wir werden dafür sorgen, dass derartige Surrogate nicht weiter unter dem Namen einer echten Ware im Verkehr bleiben.

Von der **Kakao-Compagnie Theodor Reichardt** in Wandsbek haben wir folgenden Brief bekommen:

Wandsbek, den 26. Oktober 1905.

An den Verlag des »Gordian«,
Hamburg, Averhoffstr. 5.

In unserem Briefe vom 4. September d. Js. hatten wir Ihnen zugesichert, Sie über unsere Schritte in der Juckenack-Angelegenheit unterrichtet zu halten.

Demgemäss empfangen Sie anbei:
unsere Nahrungsmittel-Warte »Chemikernummer«,
» » » »Verbandsnummer«,
sowie unsere öffentliche Flugschrift »Audiatur et altera pars!«

Besonders die Berechnungen in diesen drei Abwehrartikeln, die wegen der Materialanhäufung umfangreicher geworden sind, als wir ursprünglich annehmen konnten, werden Sie interessieren, denn sie liefern einen unanfechtbaren Beweis für die volkswirtschaftliche Ueberlegenheit selbst des stärkst entölten Kakaos. Hiermit fällt aber das Juckenack'sche Kartenhaus in sich zusammen, denn keine Wissenschaft kann sich und kein ernster Wissenschaftler wird sich in Widerspruch mit der Volksernährungslehre setzen.

Wir empfehlen uns Ihnen

Hochachtungsvoll
Kakao-Compagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.«

Das beigefügte Material umfasst 36 Seiten. Wenn wir es durchstudiert haben, werden wir wissen, ob für die Leser des Gordian daraus etwas zu nehmen ist. Da ein Preisausschreiben von 5000 Mk. für Chemiker ausgesetzt ist, so wird anscheinend darauf zurückgekommen werden müssen.

Viehzucker. Die Zuckerfabriken sehen anscheinend eine Absatznot für Zucker heraufkommen; einige werben dafür, dem Vieh das Leben mit Zucker zu versüssen. Allen voran die Stralsunder Zuckerfabrik, die in doppelseitigem Rundschreiben mit dem Titel »Füttert Zucker« von der Zuckerfütterung viel rühmliches zu sagen weiss. 500 Millionen Mark, so heisst es, würden von den deutschen Landwirten alljährlich für ausländische Futtermittel ausgegeben, und verkannt würde gänzlich, dass wir in einheimischen Erzeugnissen die besten und billigsten Futtermittel — z. B. im Rohzucker — hätten. Diese Stralsunder Zuckerfabrik nimmt 20 Pfund Reisfuttermehl, mischt diese unter 80 Pfund Rohzucker, macht sich dadurch den Zucker frei von Steuer und bietet den Landwirten dann diese Mischung mit 8 Mk. für den Zentner an. Ein Zentner Zucker soll bei Schweinen 0,302 Zentner Fleisch, lebend Gewicht ansetzen, bei der Rindermast sollen 0,315 Ztr. Fleisch entstehen. — Wenn diese Rechnung stimmt, und das wird sie wohl, trotzdem ein Professor verantwortlich für diese Angaben zeichnet, so wäre die Viehmast ein besseres Geschäft, als es in der Fabrikation von Blockschokolade zu 52 Mk. den Zentner liegt. Denn der Zentner Schweinefleisch, lebend Gewicht, kostet 70—72 Mk., und zu seiner Erzeugung sollen nach obigen Angaben ja nur wenig mehr als drei Zentner Viehzucker mit Reismehl im Werte von rund 25 Mk. erforderlich sein. Wenn diese Rechnung stimmt, werden wir in Zukunft süsse Würste und süssen Schinken bekommen. Dabei fällt uns ein, dass eine Verbindung von Zucker und Reismehl immer nur eine einseitige Kost gibt, aus zwei sich sehr verwandten Stoffen bestehend. In beiden Stoffen fehlt das Fett fast gänzlich, und auch an Eiweisstoffen fehlt es. Dem könnte abgeholfen werden, wenn die Landwirte Kakaoschalen, in gemahlenem Zustande, zwischen den Zucker und das Reismehl mischten, denn erstens sind die Kakaoschalen billig und zweitens haben sie 4—7 Proz. Fett, 10—15 Proz. Eiweiss, 4—7 Proz. Asche, sie würden also gut ergänzend wirken können. —

Vielleicht setzen sich die deutschen Schokoladenfabrikanten mit der Stralsunder Zuckerfabrik oder mit anderen Rohzuckerfabriken in Verbindung und bieten diesen ihre Kakaoschalen für obigen Zweck an. Da ja mehr Fleisch in Deutschland produziert werden muss, werden die Landwirte sich nach Futtermitteln umsehen müssen. Die Erfahrung hat ja gezeigt, dass die feingemahlenen Kakaoschalen von Schweinen, Kühen und Kälbern gern gefressen werden. Macht man ihnen nun gar noch aus Kakaoschalen, Reismehl und Zucker eine Schokolade in ihrem Trog zurecht, — aber bitte ohne braune Farbe! — dann haben sie eine Geburtstagssuppe, die nicht schlechter sein wird, als das war, was vor ein paar Jahren noch unter dem Namen »Suppenmehl« verkauft und

Digitized by Google

im Glauben an »Schokolade« von Menschen getrunken wurde. Vielleicht geben die Kühe dann darauf braune, d. h. Schokoladenmilch.

Der Inhaber der Schokoladenfabrik C. L. Friedrichs in Rostock, Herr **Caspar,** ist gestorben.

Der Reisende Herr **Alexander Friedländer** soll in einer Untersuchungssache als Zeuge vernommen werden. Wir haben bereits in einem früheren Heft nach seinem Aufenthalt gefragt und wiederholen heute unsere Anfrage; ein auswärtiges Gericht bittet uns darum.

An Herrn **W.** in Berlin;
Einem Berliner Abonnenten hat die letzte Nummer 252 nicht gefallen. Ihm waren darin zuviel Zahlen. Auf einer anonymen Postkarte fragt er uns, ob wir noch mehr solche Nummern »in petto« hätten, und sagt dabei, er hätte sein Geld nicht gestohlen. Wir raten diesem Herrn, in Zukunft nicht wieder zu abonnieren; wir werden seine Kundschaft zu verschmerzen wissen. Aus der Handschrift haben wir ihn als einen Herrn W. erkannt, der ein kleines Zuckerwarengeschäft betreibt. Ja, für diese Kreise würden wir uns nicht die Kosten und die Mühe machen, die angewandt werden mussten und müssen, um massgebende Uebersichten über die Produktion und den Verbrauch von Kakao zu schaffen. Wenn wir Kosten und Mühen auf uns genommen haben, so haben wir das getan, weil wir wussten, dass nur dadurch, dass Verkäufer und Käufer, Spekulanten und Verbraucher zweimal im Monat im Gordian ihr Spiegelbild sehen können, den Jobbern und Spekulanten der Wind aus den Segeln genommen und dass nur dadurch ebene Fahrt geschaffen wird. Wir, im Gordian, sind viel zu bescheiden und verschmähen viel zu gern Lobhudelei und Phrasengedresch. Aber dass der Gordian viel, sehr viel schuld daran ist, dass die früheren wüsten Treibereien in Bohnen und Butter sich seit vier Jahren nicht wiederholt haben, das fühlen wir nicht bloss, sondern das hat man uns freimütig an vielen Stellen eingestanden. Dass lange Zahlenreihen sich nicht so interessant lesen, wie Liebesgeschichten oder Mord- und Totschlagszeitungen, wissen auch wir. Aber Uebersichten über Ernten und ihren Absatz können wir nicht durch Walzermelodien vortragen; dazu gehören eben Zahlenreihen. Und wenn Herr W. in Berlin sie nicht liebt, mag er sich für sein Geld in Zukunft Krammetsvögel kaufen.

Der »verkannte« Kartoffelsirup. Der weisse Kartoffelsirup ist als erkennbares Genuss- oder Versüssungsmittel, als Konkurrent des Zuckers, nie zur Geltung gekommen. Und doch haben die Leute, die seine Herstellung fabrikmässig betreiben, im Laufe der letzten Jahre ihre Produktion wesentlich erweitert und dabei viel Geld verdient. Wo bleiben die Unmengen fabrizierten Stärkesirups? Direkt nimmt der Konsum sehr wenig auf; also wissentlich wird wenig Kartoffelsirup verspeist; er schmeckt den Leuten nicht; er wird instinktiv abgelehnt, sowohl als Genussmittel als auch als Versüssungsmittel. Er findet seinen Konsumenten also auf unerkennbare Weise, auf Schleichwegen. Dagegen wäre nichts zu sagen, wenn er technische Dienste leisten, wenn er vorhandene Lücken ausfüllen kann. Das tut er recht oft, so z. B. in der Bonbonfabrikation, wo er die Fabrikate glasig, durchsichtig erhalten, das Kristallisieren, das Absterben verhindern soll. Aber am meisten wird er zu Verfälschungszwecken gebraucht, und das ist es, was diesem Produkt die Sympathien der Volkswirte und der ehrlichen Fabrikanten nimmt, und hier und da den Wunsch aufkommen lässt, es möchte die Verwendung von Kartoffelsirup unter Sittenkontrolle gestellt werden. Die grössten Mengen verzehrt der Mensch von ihm, also unbewusst und ungewollt, in gebrauten und gebrannten oder destillierten Flüssigkeiten, in Bier, Schnaps, Likör, Wein, Obstsäften, Marmeladen. Und hierin wird entweder seine Anwesenheit verschwiegen oder mit allerlei Mäntelchen verdeckt. Die Leute, die den Kartoffelsirup unter das Bier oder in den Wein, in den Likör oder in den Himbeersaft tun oder die, hauptsächlich aus ihm, nebensächlich aus Obstabfällen, Himbeerkernen, roter Farbe, Essenzen, Marmeladen zusammen mischen, wissen recht gut, dass sich der grösste Teil ihrer Abnehmer von ihnen abwenden würde, wenn seine Verwendung offen und ehrlich eingestanden werden würde — oder müsste.

Dass die Fabrikanten des Stärkesirups es nicht gern sehen, dass aus diesen Gründen mit schelen Augen auf ihr Fabrikat herabgesehen wird, ist erklärlich und man kann es auch verstehen, dass sie sich bemühen, ihr Fabrikat in ein besseres Licht zu stellen. Das ist kürzlich angestrebt worden, durch eine Denkschrift, die der Verein der Stärke-Interessenten durch einen Herrn Dr. Eduard Ranow hat abfassen und verteilen lassen. Aus dieser Denkschrift schälen sich die folgenden sechs Leitsätze heraus:

1. Die Stärkezuckerindustrie und die Rübenzuckerindustrie sind fast gleichalterig, daher ist der Stärkezucker dem Rübenzucker als Versüssungsstoff gleichberechtigt.
2. Technisch ist die Verwendung des Stärkezuckers durchaus begründet und erforderlich, und in vielen Fällen ist der Stärkezucker durch Rübenzucker nicht zu ersetzen.
3. Volkswirtschaftlich ist der Stärkezucker von grosser Bedeutung, seine Verwendung muss daher im Interesse der Landwirtschaft, der Industrie und der ganzen Bevölkerung, durchaus gefördert werden.
4. Der Stärkezucker darf nicht durch gesetzliche Bevorzugung des Rübenzuckers zu einem Produkt zweiten Ranges degradiert werden; er muss hinsichtlich seiner Verwendungsfreiheit dem Rübenzucker gleichgestellt bleiben.
5. Bei Erlass eines Surrogatverbotes müssen der Stärkezucker, der Stärkesirup und die Zuckerkouleur ausgenommen werden.
6. Eine Besteuerung des Stärkezuckers ist im Interesse der Industrien, der Landwirtschaft und der ärmeren Bevölkerung durchaus zu vermeiden.

Die Gordianleser werden mit uns herausfühlen, dass diese Leitsätze auf recht wackeligen Stützen ruhen. Am schlimmsten steht es wohl mit dem fünften Satz, in dem gefordert wird, dass bei Erlass eines Surrogatverbotes der Stärkezucker, der Stärkesirup und die Zuckerkouleur ausgenommen würden. Gerade das Gegenteil liegt im Interesse des ganzen Volkes — mit Ausnahme natürlich der Sirupfabrikanten und derjenigen Bier-, Wein-, Fruchtsaft-, Marmeladenpanscher, die ihn in ungemessenen Mengen als Füllsel und Qualitätsvortäuscher verwenden. Man frage nur dort, wo die besten Biere gebraut werden, die sich die ganze Welt durch ihre Güte erobern, in Pilsen, München, Erlangen, Kulmbach, bei den ersten, besten und grössten Brauereien an, ob sie den Kartoffelsirup haben müssen, und man frage bei ehrlichen Winzern nach; oder man probiere reine Fruchtsäfte und reine Obstkonserven, reines Apfelkraut, die alle nur aus Obst und Raffinade bestehen, ob sie den Kartoffelsirup entbehren können? Man wird dann schon die richtige Antwort bekommen, die überall lautet: Wird ein Surrogatverbot erlassen, so muss der Kartoffelsirup beim Bier, beim Wein, beim Obst zu allererst verboten werden, denn hier dient er nur zur Qualitätsverschlechterung. Nie hat eine Hausfrau etwas davon gewusst, dass sie beim Einkochen von

Digitized by Google

Fruchtsaft oder Marmeladen (Apfelmus, das jeden Tag jetzt auf den Tisch kommt, ist ja dasselbe) mit Kartoffelsirup bereitet werden müssen. Immer nur hat sie gewusst, dass dazu nichts weiter als recht viel gutes gesundes Obst und recht wenig Zucker genommen werden muss.

Gutachten und »Meinungen«. Uns wird von unbekannter Seite eine Reklameschrift der Firma David in Halle eingeschickt, worin sie ihre Ansicht über stark entölten und schwach entölten Kakao ausspricht. Sie ist natürlich für schwach entölten, weil das ihr Fabrikat ist. Sie beruft sich auch auf neue Gutachten und **Meinungen** angesehener Gelehrter. (!) Deren Namen sind: Dr. Schmidt, Dr. Haselhoff, Prof. Dr. Thoms, Dr. Hüppe, Dr. Dopfer, Dr. Beddies und Dr. Fischer. Davon kennen wir nicht einen und wissen auch nicht, wodurch sie bewiesen haben, vom Kakao viel zu verstehen. Dann kommen Dr. Fresenius, Prof. Stutzer, Dr. Filsinger, Dr. Juckenack. Diese Herren sind als Chemiker bekannt und ernst zu nehmen, wenn sie bei ihrem Fache bleiben. Tun sie das nicht, wollen sie als massgebende Beurteiler über Aroma, Geschmack, Bekömmlichkeit, praktischen Nährwert, Ernährungsausbeute angesehen werden, so sind sie abzulehnen, oder doch nicht höher einzuschätzen, als das Urteil eines Laien.

Wir wollen es übernehmen, auf ganz ordentlichen Wegen, binnen ganz kurzer Zeit die doppelte Anzahl von »neuesten Gutachten und Meinungen anderer angesehener Gelehrter« zur Stelle zu schaffen, die unseren Standpunkt vertreten, wenn wir überhaupt grosses Gewicht auf theoretische Berechnungen oder auf Vergleichungen dieser wissenschaftlichen Art legten.

Interessieren wird es aber die Firma David in Halle, dass ein Hallischer angesehener Gelehrter an die grössten Fabrikanten des stark entölten Kakaos das folgende geschrieben hat:

Mitteilung
von Prof. Harnack, Geh. Med.-R., Pharmakologisches Institut, Halle.

Halle, den 28. Oktober 1905.

An Kakao-Compagnie Th. Reichardt
Wandsbek.

P. P. Darf ich Ihnen zu der gegenwärtig brennenden Kakaofrage, die mich interessiert hat, die beifolgende kleine Abhandlung zur Verfügung stellen, die für Sie vielleicht von Interesse sein wird? Sie können über den Aufsatz, natürlich unter Nennung meines Namens, frei verfügen, etwa unter dem Beisatz, dass derselbe Ihrerseits in keiner Weise erbeten worden ist. Ich habe früher vielfach holländische Kakaosorten konsumiert, seit einiger Zeit aber angefangen, mich den besten deutschen Sorten zuzuwenden und will auch Ihr Fabrikat »Monarch« kennen lernen.

Hochachtungsvoll und ergebenst
gez. E. Harnack,
Geh. Med.-Rat.

P. S. Ich bemerke noch, dass ich den Aufsatz anderswo nicht publiziert habe.

Ueber den Nährwert mehr oder minder entfetteter Handelssorten des Kakao.

Von
Prof. Dr. Erich Harnack,
Geh. Med.-Rat.

Unter den Nahrungsmitteln, die dem Menschen das Pflanzenreich unmittelbar darbietet, stehen die sogenannten Kakaobohnen, die Samen des tropischen Kakaobaumes, geradezu als Phänomen da. Man darf fast sagen, nirgendwo hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raume zusammengedrängt und sie in solcher Vollständigkeit ausgewählt, dass man die Substanz der Kakaobohne dreist als ein Universal-Nahrungsmittel bezeichnen kann. Das lehrt ein Vergleich mit den sonstigen wichtigsten Nahrungsmitteln aus dem vegetabilischen wie aus dem animalischen Reiche. Die Samen der geschätztesten Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste, Reis) sind reich an Eiweiss, sehr reich an Kohlehydraten (Stärke), aber sie entbehren fast gänzlich des Fettes, das nur im Hafer etwas reichlicher enthalten ist. Erst das mit Butter oder Fett genossene Brot ist daher im gewissen Sinne als Universal-Nahrungsmittel zu bezeichnen. In der Kartoffel tritt ausser dem Fett auch das Eiweiss gegen die Kohlehydrate stark zurück. Was das Fleisch anlangt, so enthält es reichlich Eiweiss, je nach Umständen auch reichlich Fett, zuweilen sogar allzureichlich, aber es fehlen ihm die Kohlehydrate, daher es erst mit Kartoffeln, Gemüse, Kompott oder Brot verzehrt zum Universal-Nahrungsmittel wird. Die Eier sind reich an Eiweiss, reich auch (das Eigelb) an leicht verdaulichem Fett, aber auch ihnen fehlen die Kohlehydrate. Ein Universal-Nahrungsmittel aus dem Tierreich ist nur die Milch und sie muss es sein, bildet sie doch die ausschliessliche und völlig zureichende Nahrung für den Säugling, der dabei rasch wachsen und zunehmen muss. Aber für die physiologische Bewertung kommt es nicht bloss darauf an, welche Nährstoffe ein bestimmtes Nahrungsmittel hauptsächlich enthält, sondern auch, in welchem Mengenverhältnis zu einander sie in dem Gesamtgemisch enthalten sind. Von diesem Gesichtspunkte aus betrachtet, ist die Milch ein vollkommen zweckmässig zusammengesetztes Universal-Nahrungsmittel nur für den Säugling, für den sie ja auch zunächst bestimmt ist, und schon in viel geringerem Grade für die Erwachsenen.

Rechnet man als eine Normalnahrung für den erwachsenen Mann etwa 118 g Eiweiss, 60 g Fett und 500 g Kohlehydrate pro Tag, so verhält sich darin Eiweiss : Fett : Kohlehydraten

$$E : F : K = 1 : 0,5 : 4,2$$

in der Kuhmilch ist das Verhältnis etwa

$$E : F : K = 1 : 1,07 : 1,41$$

und in der Frauenmilch sogar

$$E : F : K = 1 : 1,57 : 2,03.$$

Der Säugling erhält also relativ viel mehr Fett, dieses freilich in der denkbar günstigsten Form, und weit weniger Kohlehydrate. Die letzteren erhält er ausserdem nur in Form von Zucker, da die Fähigkeit zur Verdauung des für die Ernährung des Erwachsenen so wichtigen Stärkemehls in der frühesten Lebensperiode noch mangelt.

Wenden wir uns nun von jenem wichtigen Gesichtspunkte aus wieder der Kakaobohne zu: Die Substanz der geschälten Bohne enthält in völlig trockenem Zustande (sie ist überhaupt sehr wasserarm) durchschnittlich etwa 15 Prozent Eiweiss, 50 Prozent Fett und 17 Prozent Kohlehydrate, ein in der Tat ganz erstaunliches Quantum von Nährstoffen. Aber das Verhältnis zu einander ist

$$E : F : K = 1 : 3,3 : 1,1.$$

Es überwiegt also in ganz unmässiger Weise das Fett. Der Rohkakao enthält im Verhältnis zum Eiweiss noch doppelt soviel Fett als die Trockensubstanz der Frauenmilch! Dabei gehört das Kakaofett zu den bei gewöhnlicher Temperatur härtesten, schwer schmelzbaren und daher auch schwer verdaulichen Fetten, die bei der Verdauung zu langsam gespalten werden, etwa nach Art des Rinder- oder Hammeltalgs, die man im Uebermass genossen mit Recht als schwer verdaulich und wenig zweckmässig bezeichnet. Diese harte und reichliche Fettmasse umhüllt aber auch die anderen wertvollen Nährstoffe des Gesamtgemisches und erschwert natürlicherweise deren Verdauung im Magen. Selbst die Bereitung eines zweckmässigen Getränkes aus der fein zermahlenen Masse

Digitized by Google

würde durch diese Menge von Fett unmöglich gemacht werden. Der an sich so überaus schätzbare Rohkakao ist also ein unzweckmässig zusammengesetzes Universal-Nahrungsmittel. Um ihn zu einem zweckmässig zusammengesetzten zu machen, muss die Technik ihm zugleich mit der Zermahlung einen Teil seines Fettes entziehen. Es erhebt sich nun die Frage: bis zu welchem Grade der Fettentziehung soll die Entölung des Produktes erfolgen? Die Frage kann vom volkswirtschaftlichen wie vom physiologischen Standpunkt aus betrachtet werden. Ersteres insofern, als das »entölte« Produkt wertvoller ist und daher teurer sein muss als das demselben entzogene Fett. Wenn das fettreichere Produkt ceteris paribus (d. h. unter sonst gleichen Bedingungen) ebenso teuer verkauft wird als das fettärmere, so bezahlt der Konsument ein gewisses Quantum Kakaofett mit dem Preise des Kakaos und wird demnach wirtschaftlich geschädigt. Es finden sich nun im Handel im allgemeinen zwei Sorten von Kakaoprodukten, von denen die eine noch 30 Prozent, die andere nur 15 Prozent Fett enthält. Welche ist vom Standpunkt der Ernährungsphysiologie aus die zweckmässigere?

Erinnern wir uns, dass nach der obigen Berechnung sich in der Normalnahrung des Erwachsenen verhält Eiweiss : Fett : Kohlehydraten

E : F : K = 1 : 0,5 : 4,2.

In einem Kakao mit 30 Prozent Fett verhält sich etwa E : F : K = 1 : 1,5 : 1,23

d. h. ein solches Produkt ist im Verhältnis zum Eiweiss genau so fettreich wie die Trockensubstanz der Frauenmilch, für die wir die Zahlen fanden

E : F : K = 1 : 1,57 : 2,03.

Die Frauenmilch ist aber ein vollkommen zweckmässig zusammengesetztes Nahrungsmittel nur für den Säugling, für den sie allein bestimmt ist, nicht für den Erwachsenen, da sie im Vergleich mit der Normalnahrung des letzteren relativ zu fettreich ist. Dazu kommt aber noch der enorme Unterschied in den Eigenschaften der beiden Fette! In der Milch ist es ein flüssiges, leicht schmelzbares (Butterfett), in Milliarden der mikroskopisch-kleinsten Tröpfchen zerstäubt, im Kakao ein Fett von den oben charakterisierten Eigenschaften. **Darum bedürfen die fettreicheren Kakaosorten auch eines grösseren Zusatzes von alkalischen Substanzen, wodurch die Löslichkeit bei der Herstellung des Getränkes erleichtert und zugleich die teilweise Verseifung des Fettes bei der Vorverdauung gefördert wird, was eben das Fett verdaulicher und leichter resorbierbar macht.**

In den Kakaosorten, die nur 15 Prozent Fett enthalten, ist dagegen das Verhältnis von Eiweiss zu Kohlehydraten etwa

E : F : K = 1 : 0,58 : 1,43.

Eiweiss und Fett verhalten sich also zueinander fast genau wie in der Normalnahrung, und woran verglichen mit letzterer die Kakaosorten überhaupt noch relativ arm sind, das sind nur die Kohlehydrate, die aber schon durch den Zuckergebrauch sowie durch Geniessen des Getränkes zusammen mit Brot usw. hinzugefügt werden. Eine solche Kombination wäre also an sich als eine zweckmässig zusammengesetzte Universal-Nahrung zu bezeichnen, zumal die richtige relative Fettmenge auch der Verdauung der übrigen wertvollen Nährstoffe nicht im Wege steht.

Vom Standpunkte der Ernährungsphysiologie aus, wird man also den fettärmeren Gebrauchssorten des Kakaos den Vorzug einräumen müssen. Gewiss wird eine gesunde und kräftige Verdauung auch die fettreicheren Sorten ohne Nachteil bewältigen können, aber es wäre doch nicht angebracht, jemandem zu raten, sehr fettreiches Fleisch, z. B. das der Aale und Salme, allzuhäufig zu geniessen. In der Praxis spielt freilich in betreff des Kakaos die Geschmacksfrage auch eine ganz hervorragende Rolle, und die ist bekanntlich dem subjektiven Ermessen, ja man darf sogar sagen, der Mode unterworfen.

Dürfen die zweckmässig zusammengesetzten Kakaosorten in gewissem Sinne ein Universal-Nahrungsmittel genannt werden, so können sie doch nie den Anspruch erheben, ein Haupt-Nahrungsmittel zu sein, weil der Kakao zugleich Genussmittel ist. Die Natur hat beachtenswerter Weise jener gedrängten Fülle von Nährstoffen in der Kakaobohne eine Substanz hinzugefügt, die prinzipiell betrachtet, als ein Nervengift bezeichnet werden muss. Es ist das sogenannte Theobromin, das dem im chinesischen Tee und in den Kaffeebohnen enthaltenen Kaffein (= Thein) sehr nahe verwandt ist. Glücklicherweise ist das Theobromin in nicht zu erheblicher Menge im Kakao enthalten, und seine Wirkung ist wesentlich schwächer als die sehr ähnliche des Kaffeins. Dass der Kakao im allgemeinnn zuträglicher ist als der Kaffee, namentlich auch für Kinder, darf als feststehend erachtet werden. Es kommt bei dem Kakaogenuss in mässigen Grenzen nur eine schwach belebende Wirkung in Betracht, die wohl kaum je nachteilig werden dürfte. Nur die harntreibende (diuretische) Wirkung des Theobromins ist eine nicht unbeträchtliche, eine Wirkung, die zuweilen nützlich sein kann, die aber unter Umständen, namentlich bei Nierenleiden, doch einige Beachtung verdient, was indessen Sache des Arztes ist.«

* * *

Trotzdem wir, wie früher und heute ausgesprochen, kein grosses Gewicht auf wissenschaftliche Erörterungen und Berechnungen bei den alltäglichen Nahrungsmitteln legen, so haben wir das obige Gutachten aus besonderen Gründen mit Vergnügen gelesen. Herr Professor Harnack ist als Physiologe wohl berufener, über Wert und Unwert einer Nahrung zu urteilen, als es die Herren Handelschemiker sind. Und sehr wohltuend berührt es, dass er die Geschmacksfrage nur dem subjektiven Ermessen, ja sogar der Mode überlässt. (Das ist genau dasselbe, was wir neulich hier gesagt haben. Durch die vielen fetten, reichlich fetten Schokoladen werden die Konsumenten dahin gebracht, instinktiv einem mageren Kakaogetränk den Vorzug zu geben.) Interessant ist auch der Satz, in dem Herr Professor Harnack ausspricht, dass die fettreicheren Kakaos mehr Alkalizusatz bekommen müssen, und dass durch das Alkali auch die Verdauung des Fettes gefördert wird. Diese Wirkung des Alkalizusatzes ist, unseres Wissens, noch nirgends so klar ausgesprochen werden.

Berlin. Der seit 40 Jahren in der Konditorei von C. Hillbrich, Leipzigerstrasse 24, tätige Herr Karl Jähn ist in diesen Tagen durch Verleihung des allgemeinen Ehrenzeichens ausgezeichnet worden. (K.)

Düsseldorf. Die Zuckerwarenfabrik der Firma H. Blumberg Nachf. Otto Peter ist in den Besitz der Kaufleute Georg Hergt und Ernst Hergt übergegangen, die sie unter der Firma H. Blumberg Nachf. weiterführen. (K.)

Cöthen (Anh.). Die Schokoladenfabrik Oscar Berger kommt am 11. November cr. durch das Herzogliche Amtsgericht zur Zwangsversteigerung. (K.)

St. Petersburg. Die St. Petersburger Aktiengesellschaft der Schokolade- und Konfektfabrik »Viktoria« verteilt nach dem »St. Petersburger Herold« aus dem Gewinn 1904 von 38017 Rbl. eine Dividende von 34000 Rubeln, was $8\frac{1}{2}$ Prozent des Grundkapitals von 400000 Rbl. ausmacht. (K.)

Digitized by Google

Thorn. Am 25. Oktober brach im alten Gebäude der Schlossmühle, welches die Gebrüder Thomas zur Errichtung einer neuen Pfefferkuchenfabrik gepachtet haben, Feuer aus. Der Dachstuhl wurde grösstenteils zerstört, da das Feuer an den auf dem Boden lagernden Holzkisten und Mehlvorräten sehr reiche Nahrung fand. Der Betrieb der neuen Fabrik erleidet durch den Brand keine Unterbrechung. (K.)

Turin. In Turin hat sich unter der Firma Barati & Milano mit einem Aktienkapital von 950 000 L. eine Gesellschaft gebildet, welche die Fabrikation von Konfekten und Likören betreiben wird. (K.)

Es errichteten **neu:**

Neugersdorf (Sa.). Gerling & Rockstroh, Hauptstrasse 93 b, eine Verkaufsstelle ihrer Schokoladen, Kakaos und Zuckerwaren.

Mainz. Die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Flachsmarktstr. 28, eine eigene Filiale, ebenfalls

Wiesbaden, Langgasse 10.

Zürich. Die Firma »Merkur«, Schweizer Schokoladen- und Kolonialhaus in Olten, fünf Filialen: Storchengasse 15, Hottingerstr. 37, Langstr. 119, Plattenstr. 28 und Seefeldstr. 19.

Chemnitz. Emanuel Basika, Bernsdorferstr., eine Konditorei.

Leipzig-Reudnitz. Selma Schmidt, Kohlgartenstrasse 47, ein Geschäft für Schokoladen, Kaffee und Kakao.

Freiburg i. Br. Emil Wunsch, Gerberau 7, ein Delikatessen-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Geschäft.

Rosswein. Toni Schurig, Nossenerstr. 4, ein Spezialgeschäft für Schokolade- und Zuckerwaren. (K.)

Das Kakaohaus **Joucla & Cie.** in **Bordeaux** teilt uns mit, dass Herrn Paul Joucla, einem Sohne des Seniorchefs der Firma, nach fünfjähriger Tätigkeit im Geschäft Prokura erteilt ist. Die von der Firma sonst erteilten Vollmachten bleiben unverändert.

In Industriekreisen, auf den Börsen und Banken ist man der Ansicht, dass die Welt einmal wieder vor einer **aufsteigenden Wirtschaftsperiode** steht. Im Metallgewerbe ist diese Ansicht schon bestätigt worden; es gibt kaum ein Werk, das mit Eisen, Stahl oder anderen Metallen zu tun hat, das sich nicht schon auf hohem Pferde dünkt. Die Preise ihrer Erzeugnisse sind schon auf wesentlich höhere Sätze gebracht und Aufträge auf längere Fristen werden abgelehnt. Auch uns und unsere Industrie interessiert dieser Aufstieg, einmal nach der unangenehmen, das andre mal nach der angenehmen Seite hin. Unangenehm wird es empfunden werden, wenn Fabrikgeräte, Maschinen, Formen, Arbeitskästen teurer werden. Und das ist unausbleiblich. Formen und Arbeitskästen haben ihren Kern, ihr Inneres aus Eisen oder Stahl, ihre Decke aus Zinn. Dieses Zinn kostete vor einigen Jahren zwischen 120—150 Mk., heute kosten die 100 Kilo 310—320 Mk. Das ist mehr als eine Verdoppelung des Preises. Wenn nun auch der Grundstoff, Eisen und Stahl, in ähnlicher Weise nicht steigen werden, so wirkt die bereits stattgefundene Steigerung, besonders aber die Unsicherheit, ob im nächsten Jahre genügendes Material zu haben ist und welche Preise dann bezahlt werden müssen, preiserhöhend. Unser Brackweder Press- und Ziehwerk schickte uns einen Brief vom 31. Oktober aus der Gutehoffnungshütte in Oberhausen ein, in dem diese Hütte es ablehnt, Offerten für das zweite Quartal 1906 zu machen, da es bis Mitte des Jahres ausverkauft sei. —

Da wir mit dem 1. März sicherlich eine recht erhebliche Konsumzunahme in billigen Schokoladen zu erwarten haben werden, werden die Fabrikanten gut tun, sich schon heute mit Formen, Geräten und Maschinen zu versorgen, oder sie wenigstens zu bestellen. —

Raffinerie Say. Die vorläufig aufgestellte Bilanz dieses von Cronier geleiteten Unternehmens hat einen Verlust von 1 520 000 Frs. ergeben, nachdem Gewinnvortrag und angesammelte Reserven zum Ausgleich mit herangezogen sind. Ausserdem sind aus zu zahlenden Differenzen und voraussichtlichen Verlusten noch etwa 5 000 000 Frs. zu decken, so dass sich der gesamte Verlust der Raffinerie auf 7³/₄ Millionen Frs. berechnet. Die ausserordentliche Generalversammlung am 10. Oktober hat beschlossen, das Aktienkapital durch Zusammenlegung auf ²/₅, auf 15 300 000 Frs. zu ermässigen, und durch neue Ausgabe von Aktien den jetzigen Stand von 38 250 000 Frs. wieder zu gewinnen. Die neuen Aktien werden mit 40 Frs. Aufgeld ausgegeben, wovon 30 Frs. zur Reserve und 10 Frs. zur Kostendeckung der Ausgabe verwandt werden. Die neuen Aktien nehmen vom 1. Oktober 1905 ab am Gewinn teil. Cronier soll sogar die Palästinareise des deutschen Kaisers ausgebeutet habe für seine Zwecke, indem er dem Verwaltungsrat die Reise als einen Casus belli vorstellte und daraufhin die Erlaubnis erhielt, 18 Mill. Frs. Wechsel in Umlauf zu setzen. In der nächsten Generalversammlung, die im November stattfinden soll, wird die Geschäftsführung von Cronier zur Sprache kommen. De mortuis nil nisi bene?



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Reisender,

in Elsass-Lothringen und Rheinpfalz bestens eingeführt, mit prima Referenzen, **sucht** zum 1. Januar 1906 passendes

Engagement.

Gefl. Offerten unter **S. D. 612** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Langjähriger Kartonnagen-Meister

42 Jahre alt, energisch und umsichtig, mit Kalkulation, Lohn und Akkordwesen vertraut, seit 10 Jahren **Leiter** der Kart.-Abt. **einer der bedeut. Zuckerw.-Fabr. sucht,** gestützt auf prima Zeugnisse, **anderweitig Stelle. Off.** unt. **F. E. A. 995** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.**

Gebrauchte Knetmaschine

zu 50 bis 100 Kilo Inhalt, möglichst mit Mantel für Dampfheizung, bezw. Wasserkühlung sucht

Georg Heinz, Magdeburg.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden b. **J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Digitized by Google

Eine grosse schweizerische Schokolade-Fabrik

sucht tüchtigen, ganz zuverlässigen

Werkmeister für Moulage und Démoulage.

Nur im Fach bewanderte Bewerber finden Berücksichtigung. Eintritt womöglich sofort. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Ausweis über bisherige Tätigkeit, Alter usw. unter **F. 4968 an Haasenstein & Vogler, Fribourg, Schweiz.**

Schokoladen-Meister gesucht

der in der Herstellung von Schweizer Schokoladen, von der Bohne bis zur Tafel, durchaus erfahren ist und einem grösseren Personale vorzustehen weiss. Bei zufriedenstellenden Leistungen

Lebensstellung.

Offerten unter **K. L. 611** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Infolge Vergrösserung der bestehenden Kühlanlage bietet sich

günstige Gelegenheit

für Schokoladefabriken sich eine maschinelle **Kühlanlage** zuzulegen.

Die zu verkaufende Kühlanlage (System Haubold) war in einer grösseren Schokoladefabrik der Schweiz in Betrieb und ist dort evtl. noch kurze Zeit zu besichtigen. Verkauft und montiert wird dieselbe von untenstehender Kühlmaschinenfabrik, welche die neue, grössere Anlage erstellt.

Scharrer & Gross, Maschinenfabrik, Nürnberg.



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert

Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.

Höchste Leistungsfähigkeit.



Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. Mannheim-Waldhof.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Gesucht

für eine grosse Schokoladenfabrik per 1. Januar 1906 eine

Stütze des Betriebsleiters.

Es wollen sich nur solche Herren melden, die in gleicher Eigenschaft in ähnlichen Betrieben bereits tätig gewesen sind, die an flottes, exaktes, zuverlässiges Arbeiten gewöhnt sind und die Fähigkeiten und Kenntnisse durch prima Referenzen nachweisen können.

Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften, nebst genauesten Angaben über die bisherige Tätigkeit, sowie Gehaltsansprüche erbeten unter **C. K. 610** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

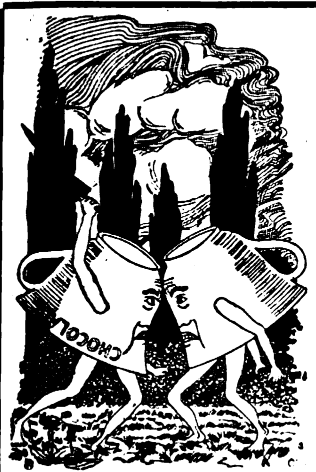
Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

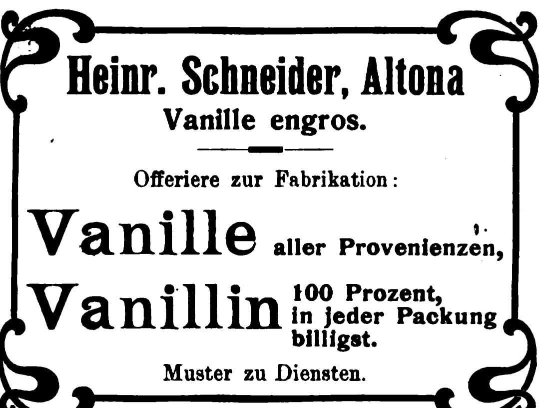
Digitized by Google



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!







Ernst Reuschel & Co., Leipzig

Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.

Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.

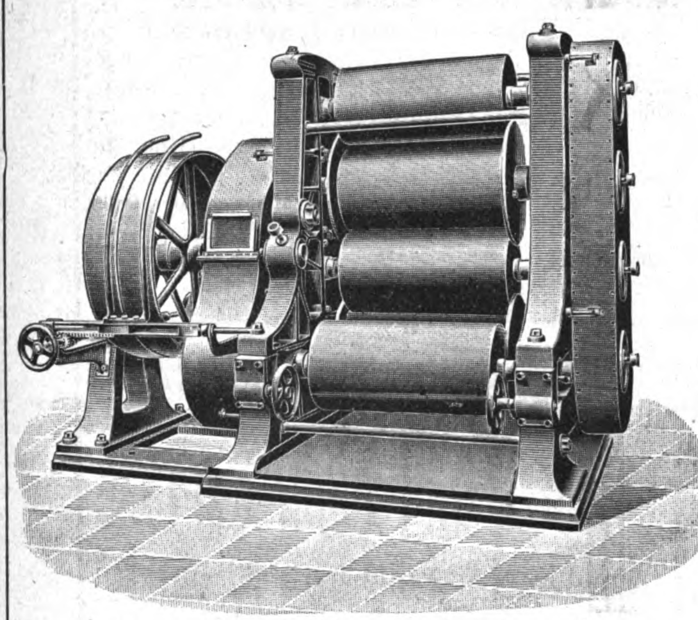
Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.

Muster und Preislisten zu Diensten.

Ext. französische überzuckerte Naturblüten.

Digitized by Google

Hermann Bauermeister Maschinenfabrik u. Mühlenbauanstalt Altona-Ottensen (Deutschland).



Fünfwalzwerk System Bauermeister
Neueste und leistungsfähigste Konstruktion.

Fordern Sie Auskunft über unsere
neuesten Originalkonstruktionen:

Kakao-Bohnen-Brech- und Reinigungs-Maschinen.

Kakaomühlen.

Walzwerke
mit 3, 5, 6 und 9 Walzen
in Granit, Porzellan, Hartguss.

Hydraulische Kakaopressen.

Knet- und Mischmaschinen
sowie
sämtliche Maschinen
für Kakao- und Schokolade-Fabrikation.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte
Waffeleinlagen
für Schokoladetafeln.



Waffelblätter
in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst
Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.
Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1905. XI. Jahrgang. **Nr. 254.** Hamburg, 20. November 1905.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.


Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 254:

Ein hässlicher Prozess.

Dem Fabrikanten der Dr. Lahmannschen Präparate, Herrn Anton Hewel in Firma Hewel & Veithen in Köln, ist etwas sehr unangenehmes passiert. Anscheinend hat ein entlassener Beamter oder Arbeiter der Kölnischen Staatsanwaltschaft aus Aerger einen Bericht über innere Fabrikationsverhältnisse übergeben, die manches zu wünschen übrig gelassen haben. Diese Anzeige hatte zur Folge, dass eine Revision der Fabrik ohne Ansage erfolgte, und bei dieser Revision muss dann wohl die Berechtigung der, in der Anzeige aufgeführten, Klagen, erkannt worden sein, denn Herr Hewel wurde mit einem Prozess überzogen, in dem in Köln am 13. November verhandelt worden ist. Kölnische Zeitungen berichten darüber wie folgt (Rheinischer Merkur Nr. 262):

Köln, 13. Novbr. Ein Nahrungsmittelfälschungsprozess von allgemeinem Interesse beschäftigte heute das Schöffengericht. Angeklagt waren der Inhaber der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Hewel & Veithen, Anton Hewel, und der Fabrikinspektor Wilhelm Thäle von hier. Sie sollen gemeinschaftlich und wissentlich aus faulen und verschimmelten Haselnüssen und anderen schmutzigen Stoffen hergestellte vegetabilische Milch und (Dr. Lahmanns) Nährsalze unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft haben. Die Angeklagten bestreiten die Beschuldigung. Hewel hebt hervor, er habe grösste Sorgfalt auf die Herstellung der Fabrikate verwandt. Das Verfahren betr. Herstellung der Nährsalze habe er von Dr. Lahmann übernommen, ein anderes Verfahren gäbe es nicht. Als die Besichtigung der Fabrik stattfand, habe die Gemüsekocherei gerade 14 Tage stillgelegen, und der Arbeiter, der sonst die Reinigung vorzunehmen hatte, habe anderswo beschäftigt werden müssen, weil zwei Leute zu einer militärischen Uebung einberufen waren. Angeklagter Thäle erläutert die Fabrikation und bemerkt: was überkoche, sollte dem folgenden Gemüse wieder zugesetzt werden, er habe angenommen, dass durch das häufige Kochen und Filtrieren alle Unreinigkeiten entfernt würden. Der Zeuge Friedrich Felder, früher in genannter Fabrik tätig, bekundet: »In der Kocherei war Handwerkszeug zum Reinigen nicht vorhanden, ich habe einmal eine Bürste bekommen; die ist mir am folgenden Tage wieder abgenommen worden. Ein Besen war zugegen, der wurde auf dem Dache gebraucht zum Zusammenfegen der Brikettüberreste und auch zum Rühren im Kochbottich. Der Saft, der beim Einkochen überlief, lief in ein Loch, in das auch sonstiger Dreck und beim Reinigen des Raumes Spülwasser hineinlief. Der Inhalt des Loches stank, als ich den Deckel aufhob, dass die Herren im Büro sagten, ich solle den Gestank beseitigen, und diese Geschichte wurde auf Geheiss des Inspektors wieder in den Kessel zu dem andern Gemüse gegossen. Ich sagte einmal zu dem Inspektor, davon müssen die Leute ja krank werden. So lange ich da war, vom Juni 1904 bis Mai 1905, habe ich Herrn Hewel in der Kocherei nicht gesehen. Die Kocherei lag acht Wochen still und ist, ohne gereinigt zu werden, wieder in Betrieb genommen worden, trotzdem sich an den Bottichen ringsherum Schimmel angesetzt hatte. Zeitweise waren die auf dem Boden der Bottiche befindlichen Heizschlangen so dick voll Zeug, dass ich nicht mehr kochen konnte; auf meine Anregung ist dann eine Reinigung vorgenommen worden. Es wurden Gemüse, Kettensalat, Sellerie usw. abgekocht. Spargel habe er überhaupt nicht gekocht. Im Keller standen die Nährsalze (ein Extrakt, der

Digitized by Google

das Aussehen von Apfelkraut hat) jahrelang und waren mit Säcken zugedeckt, die teils ganz in die Sachen hineingesenkt waren. Einmal ist eine Bütte mit solchem Inhalt kaput gegangen, da musste ich das Ausgelaufene wieder zu dem andern schöpfen, und das wurde wieder gebraucht. Der Boden der Gefässe, die das fertige Fabrikat enthielten, war ganz voll Sand. Eine Reinigung des einzukochenden Gemüses wurde nicht vorgenommen, es kam so, wie es der Wagen brachte, direkt in den Kessel hinein, auch lose Blätter und die Strünke. Das Gemüse hat schon drei Tage am Boden gelegen, bevor es in den Kessel kam, und war ganz heiss und weiss geworden«. Auf Befragen des Vorsitzenden bekundete der Zeuge weiter, dass er mit dem Fabrikmeister häufiger über die Sache gesprochen habe. Derselbe habe gesagt, früher ist noch schmutziger gearbeitet worden, hier wird ja doch nur Scheisse verarbeitet. Auf eine Frage des Staatsanwalts äusserte sich der Zeuge dahin, dass Herr Hewel wegen der Unreinlichkeit schon Auseinandersetzungen gehabt habe. Hewel soll gesagt haben, die Leute kennen nichts von der Kocherei. Thäle hat gesagt, Hewel käme nicht in die Kocherei, weil es ihm zu sehr stinke. Der Zeuge erklärt weiter: »Es waren einmal Mandeln mit dem Schiff angekommen, die waren von Oel durchtränkt und hingen alle aneinander. Wir haben die Säcke durchschneiden müssen und die Mandeln ausgeschaufelt. Ein Meister der Fabrik hat die Mandeln zurückgegeben, und so wurden sie zur Milchbereitung verwandt«. Der Angeklagte Hewel erklärt, die Mandeln hätten Havarie erlitten, sie hätten auf dem Schiff an Oelfässern gelegen. Er habe die Mandeln genau aussuchen und die schlechten wegwerfen lassen. — Der Zeuge bekundet ferner, es sei ein Sack Haselnüsse verwandt worden, die schon bei der letzten Aufnahme zurückgesetzt und ganz stinkig gewesen seien, die Nüsse waren klein und schimmelig und schmeckten ganz „gotz". Der Inspektor sagte mir, von den Mandeln einmal eine Probe untersuchen zu lassen. Vorsitzender: Um dem Hewel eins aufzuhängen? Zeuge: Jawohl. — Auf Befragen des Verteidigers Rechtsanwalts Dr. Broil antwortet Zeuge: Thäle ist einmal mit der Firma zu Gericht gegangen, er hat stundenlang über die Firma geschimpft. — Thäle erklärt, er habe die Mandeln der Wissenschaft wegen untersuchen lassen. — Zeuge: Thäle hat mir überhaupt schon Material gegen Hewel gegeben, auch Schriftstücke, die ich veröffentlichen sollte. — Zeuge Ferd. Cleff bestätigt im wesentlichen die Aussagen des ersten Zeugen. — Auf Befragen des Sachverständigen Kreisarztes Medizinalrat Dr. Schubert bekundet der Zeuge, dass beim Reinigen auch die Wässer in die Grube gelaufen seien, deren Inhalt stank und später wieder mit verkocht wurde. — Vorsitzender: Das Nährsalz wird dem Kakao zugesetzt und auch rein in den Handel gebracht? — Angeklagter: Jawohl, es wird auch der Vegetabilen-Milch zugesetzt und in kleinen Töpfen verkauft, um Suppen und Saucen zugesetzt zu werden. — Der mit der Milchfabrikation betraute Fabrikarbeiter Jos. Urhahn teilt mit, er habe die Maschinen stets sauber gehalten. Die Haselnüsse und Mandeln werden aussortiert, die nicht gut sind, tue ich d'raus; dann werden sie in einem Bottich mit heissem Wasser gewaschen. — Ob schimmlige und faule Haselnüsse verbraucht wurden, kann Zeuge nicht sagen. — Der Ateliervorsteher Math. Kränzel erklärt, die Fabrikation der vegetabilen Milch sei eine ganz saubere, wenn er einmal eine faule Nuss fand, warf er sie weg. Regelrecht sortiert wurden die Nüsse nicht. — Zeuge Schlosser Bürger sagt, er habe in der Gemüsekocherei die Schlangen und die Bütten 2—4 mal wöchentlich gereinigt. — Der Zeuge Felder wendet ein, das sei bloss geschehen, wenn man nicht mehr habe kochen können, weil sich zuviel Dreck besonders beim Sellerieeinkochen angesammelt habe, während die drei hochstehenden Bottiche nicht gereinigt worden seien. — Zeuge Bürger bestreitet das. — Sachverständiger Chemiker Kyll: Da ist zur Zeit des Zeugen Bürger besser gereinigt worden. Die Reinigung war äusserst mangelhaft. Das Herausnehmen und Reinigen der Rohrschlangen ist auch sehr lästig. — Der Zeuge Cleff bekundet, der letzte Zeuge habe mit der Reinigung nichts zu tun gehabt, er habe höchstens zweimal die Woche Reparaturen vorgenommen. — Zeuge Felder: Nachdem ich die Gesundheitspolizei benachrichtigt, hat man alle Kessel auslaufen lassen und die Kocherei unter Wasser gesetzt, sonst hätte die es gefunden, wie es vorher war. In den Kesseln stank es manchmal, dass Dampf auf den Rest im Kessel gelassen wurde. — Sachverständiger Kreisarzt Dr. Schubert erläutert die Einrichtung in der Fabrik. In einem Kessel fand er die Reste von der früheren Kocherei noch vor. Der Bottich war seit der letzten Kochung nicht gereinigt worden. Was den Inhalt der Grube, der wieder verwandt wurde, anlangt, so wolle er, wenn es sich um ein blosses Kochprodukt handelt, nichts sagen, aber es sei auch der übrige Schmutz mit in den Bottich gekommen, dass das kein geeignetes Nahrungsmittel sei, werde niemand bestreiten können. Die im Keller aufbewahrten sogenannten Extrakte seien zum Teil mit Säcken bedeckt gewesen, die keinen reinlichen Eindruck machten. Ein Sack wurde von der Flüssigkeit bedeckt, auch war an den Gefässen Schimmelansatz enthalten. Wenn es richtig sei, dass zu der Pflanzenmilch ranzige, schimmelige und ölige Nüsse und Mandeln verwandt worden seien, so würde es sich um ein gesundheitsschädliches Nahrungsmittel handeln. Der Raum, wo die Milch fabriziert wurde, machte einen sauberen Eindruck. — Der Vorsitzende fragt, ob die Nährsalze infolge der angegebenen Herstellung als verdorben anzusehen seien. — Dr. Schubert: Die Salze seien nicht als besonders gesundheitsschädlich zu bezeichnen, weil die Mittel wiederholten Kochprozessen unterlägen und die lebenden Krankheitsorgane dadurch vernichtet würden. Dass die Salze gesundheitsschädlich seien, will ich nicht behaupten, verdorben waren sie aber; wenn wir Nahrungsmittel wünschen, wollen wir nicht Sauce aus einem Senkloch haben. — Vorsitzender: Die sonstigen Unsauberkeiten sind die durch das Verfahren unschädlich gemacht worden? — Sachverständiger: Die werden mechanisch ausgeschieden sein, aber die Art der Herstellung ist eine andere, wie man billigerweise voraussetzen muss. — Sachverständiger Chemiker Kyll hat die Fabrik zweimal besichtigt. Die Kocherei ist die schlimmste Stelle gewesen, sie hat seinen Anforderungen nicht genügt; das sei darauf zurückzuführen, weil Herr Hewel kein Chemiker sei und nicht das richtige Verständnis habe für das, was da vorgehe. Er war erstaunt, als er hörte, dass der Inhalt des Senkloches dem Gemische wieder zugegossen werde. Der faulige Geruch des Inhalts der Grube zeige eine Zersetzung von Nahrungsstoffen an. Wenn solche Stoffe in das zu verarbeitende Fabrikat hineinkommen, dann kann man nicht mehr von einer Herstellung aus reinen Stoffen sprechen. Der Boden des Kochraumes ist aus Ziegelsteinen, in den Rinnen zersetzen sich Stoffe, und wenn da Gemüse tagelang liegt, geht es mit in Zersetzung über. Herrn Hewel kenne

Digitized by Google

ich seit Jahren, er war sich über diese Dinge nicht klar, und was geschehen ist, geschah nicht mit seinem Wissen und seinem Willen. Ich habe in dem fertigen Präparat, das ich untersuchte, Spuren von Kupfer gefunden, herrührend von den kupfernen Kesseln, in denen der Extrakt eingedickt wird. Bei der Fabrikation vegetabilischer Milch kann man faule Nüsse nicht verwenden. Kupfer habe ich in dem Extrakt 0,15 Proz. vorgefunden. Kreisarzt Dr. Schubert: Das ist ein ausserordentlich hoher Kupfergehalt, der Genuss solcher Salze ist geeignet, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Der Staatsanwalt liess die Anklage, soweit sie sich auf die Verwendung fauler Nüsse und verdorbener Mandeln erstreckte, fallen, weil nicht feststehe, ob die Angeklagten von den Umständen Kenntnis gehabt und sonst die Zubereitung der Milch ordnungsmässig gewesen sei. Anders liege die Sache mit dem Nährsalz. Da seien zweifellos ganz erhebliche Misstände lange Zeit hindurch in dem Fabrikbetriebe gewesen, es wurde in erheblichem Masse gegen das verstossen, was man von einer solchen Fabrik verlangen könne und müsse. Bezgl. des Kupfergehaltes, der allerdings gesundheitsschädlich sei, stehe nicht fest, dass die Angeklagten darum gewusst. Wegen fahrlässigen Verkaufs verdorbener Nahrungsmittel, wurde das Strafmaximum von je 150 Mk. beantragt mit dem Bedauern, keine höhere Strafe beantragen zu können. Das Gericht stellte sich auf einen anderen Standpunkt, es nahm an, dass es sich um die Herstellung und den Vertrieb eines Nahrungsmittels handele, dessen Genuss geeignet sei, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Die Nährsalze hatten 0,15 Prozent Kupfer und 4,9 Prozent Sand enthalten. In dieser Erwägung wurde Hewel, indem das Gericht Fahrlässigkeit annahm, zu 500 Mk., Thäle zu 100 Mk. Geldstrafe verurteilt.

* * *

Die Leser des Gordian werden sich erinnern, dass wir — man hole sich die Nummern 217 und 229 hervor — wiederholt davor gewarnt haben, beschädigtes Rohmaterial, also beschädigte, muffige, schimmelige Kakaobohnen, Mandeln, Nüsse zu kaufen oder zu verarbeiten. Wir haben darauf hingewiesen, dass die Fabrikanten, die derartiges Rohmaterial kaufen und verarbeiten, nicht Herr in ihrem Betriebe bleiben, dass sie sich abhängig machen von ihren Arbeitern, und unter der Drohung, »ich gehe zum Staatsanwalt«, nach der Pfeife ihrer Arbeiter schliesslich tanzen müssen. Wie es scheint, haben diese unsere Warnungen ihre Wirkungen gehabt, denn die in neuester Zeit in Hamburg zu Groschenpreisen angebotenen beschädigten Kakaos haben im Inlande immer seltener Abnehmer gefunden; sie sind meist für 15—20 Pfg. fürs Pfund nach dem Auslande — auch nach Holland — gegangen.

Hier sind nun in dem Hewelschen Prozess die ganzen unangenehmen Folgen in der breitesten Oeffentlichkeit einmal zutage gekommen, die entstehen müssen, wenn diese Warnungen nicht berücksichtigt werden, und wenn man's in der Fabrikation mit der Oberaufsicht und der Reinlichkeit laufen lässt, wie's läuft. Mag manches härter und hässlicher klingen, als es tatsächlich ausgesehen hat, so scheint die ausgesprochene Verurteilung doch beweisen zu müssen, dass in der Hewel & Veithenschen Fabrik wider alle Regeln und Ordnung gearbeitet worden ist. Es ist schlimm, wenn solche Zustände in ganz gewöhnlichen Nahrungsmittelfabriken herrschen, es ist doppelt schlimm, wenn so etwas in Fabriken geschieht, die Waren herstellen, von deren Genuss kranke Leute gesund werden sollen — wie es hier der Fall sein soll.

Die Dr. Lahmannschen Nährsalz-Kakaos und Nährsalz-Schokoladen haben uns ebenso wenig imponieren können, wie die Dr. Lahmannschen Unterhosen und Unterjacken, wie der ganze Doktor Lahmann überhaupt. Wir hatten immer das Gefühl, dass es schade wäre, dass Lahmann seinem früheren Berufe, er war ursprünglich Ingenieur, untreu geworden ist. Im maschinentechnischen Felde hätte dieser smarte, geschäftstüchtige, erfinderische Mann vielleicht der Menschheit besser genützt, als er es als Naturdoktor getan hat. Als Naturdoktor hat er **sich** ein Vermögen von 16 Millionen Mark erworben; das hat er aber andern abgenommen; äquivalente Werte hat er der Menschheit dafür nicht hinterlassen! Alle die vielen Fabrikanten, die ihren Fabrikaten den Stempel oder den Namen »Dr. Lahmanns« aufdrucken wollten, mussten ihm hohe Lizenzen bezahlen: jede Unterjacke und jede Unterhose brachte ihm eine Mark und jedes Pfund Kakao, das ja im Detailverkehr mit 3 Mark verkauft wird, wird auch wohl mit einer Abgabe von nahezu 1 Mark belegt sein. Daraus sind die 16 Millionen Mark zum guten Teil mit entstanden. Als Dr. Lahmann im Juni d. J. starb, lasen wir in einer Wiener Zeitung das folgende:

»Der Naturarzt Dr. Lahmann. Aus allen Weltteilen strömten Lahmann Anhänger zu, und seine Anstalt vereinigte die verschiedensten Berufsklassen. Er war übrigens seit Jahren schon in den Hintergrund getreten, er hatte wie Kneipp eine Reihe tüchtiger Mediziner zur Seite, die er walten liess, seine Besucher passierten nur ab und zu Revue vor ihm und jeder von ihnen erhielt ein Stück aus Lahmanns medizinischen Abhandlungen, das angeblich auf die Krankheit des Besuchers passen sollte. Alles andere blieb den behandelnden Aerzten überlassen, die Lahmann auf seine Kosten die besten Kliniken in Deutschland, Frankreich, Oesterreich besuchen und mit den neuesten Erfindungen der Medizin hantieren liess. Er selbst erhielt sich in seinen Aussprüchen, seinem Wesen und seinen Paradoxen eine absichtliche Originalität. Grösstenteils gingen seine medizinischen Ideen darauf hinaus, dass man magerer werden, sich minder reich nähren und zu einer einfachen Lebensweise zurückkehren müsse. Medikamente verabscheute er, er studierte in den Publikationen des Wieners Winternitz, den er sehr hoch hielt, alle Geheimnisse der Kaltwasserkur und legte grosses Gewicht auf Massage und Bewegungskur. Sich selbst vermochte er allerdings nicht zu helfen mit seinen therapeutischen Ideen. Er war seit Jahren brustkrank und lebte, wie er wehmütig scherzend sagte, mit einem Lungenreste. Das verriet schon seine Erscheinung, die leicht vorgebeugt, einen abgemagerten, dürren Körper zeigte, während in seinem von einem dünnen Bart umrahmten Gesicht fieberhaft die dunklen Augen leuchteten. Seine Krankheit hatte ihn auch zur Medizin getrieben. In Bremen geboren, war er ursprünglich Ingenieur gewesen. Lungenkrank geworden, ging er zuerst nach Arabien, dann in die Anstalt Rücklis nach Veldes in Krain. Hier wurde er ein Anhänger der Behandlungsweise, die Rückli erfunden hatte. Er warf sich auf das Studium der Medizin und verpflanzte die Veldeser Methode nach Deutschland. In einem ehemaligen Sanatorium hatte er zuerst mit seinen Plänen Misserfolg, dann streckte ihm ein Fabrikant einen Betrag vor, mit dem er in sehr kleinen Verhältnissen im »Weissen Hirsch« seine jetzige Anstalt begründete.

Digitized by Google

Man nahm hier Luftbäder in einem schattigen Wäldchen — die Herren in Schwimmhosen, die Damen in Battisthemden und beide Geschlechter abgesondert — man erhielt milde Wasserkuren und man — hungerte. Selbst die Fastenvorschriften der verschiedensten Religionen führte Lahmann ins Treffen, um seine Ansicht, dass die Menschen viel zu viel Nahrung zu sich nehmen, zu bekräftigen. Das Institut prosperierte immer mehr. Lahmann war ein vortrefflicher Organisator und verstand es — was noch wichtiger war — die Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen. Er erfand Lahmann-Wäsche, Lahmann-Kleider, Lahmann-Kakao, Lahmann-Kakes, Lahmann-Speisen. Neben allerlei Torheit war immer auch ein Quentchen Wahrheit in seinen Anpreisungen. So ist der »Weisse Hirsch« immer grösser geworden als Naturheilanstalt, Lahmann hatte die Genugtuung, dass seine Idee, die physischen Leiden der Menschheit seien vielfach durch Uebernährung entstanden, von medizinischen Autoritäten anerkannt wurde, das machte ihn kühn, und er wagte in letzter Zeit Publikationen, die sehr dilettantenhaft gegen die medizinische Wissenschaft polemisierten. Der Zuwachs seiner Anhänger stieg aber gerade hierdurch. Schliesslich gliederten sich fast zwei Dutzend grosse Villen an die »Mutteranstalt«. Auf grossen Gütern, die Lahmann erwarb, wurde der Gemüse-, Butter-, Milch- und Eierbedarf der Anstalt in vortrefflicher Qualität produziert, das Erträgnis des Naturarztes wuchs immer höher, er zahlte eine der grössten Einkommensteuern in Deutschland, und als eine Aktiengesellschaft die Anstalt übernehmen wollte, forderte Lahmann 16 Millionen Mark als Ankaufspreis, die man allerdings nicht zu geben wagte.« — . — .

Aus dieser richtigen Schilderung des Lahmannschen Wesens geht hervor, dass er ein tüchtiger »Geschäftsmann« gewesen ist. —

Auf den Büchsen des »Dr. Lahmannschen Nährsalz-Kakao-Pulvers« steht noch heute, dass es »unter Kontrolle des Erfinders« hergestellt würde. Lebte Dr. Lahmann noch heute, dann hätte er mit verurteilt werden müssen. Da er aber tot ist, so war das nicht möglich; aber dadurch entsteht für die Fabrikanten Hewel & Veithen auch die Pflicht, diese Behauptung von ihren Büchsen zu entfernen. Auch wäre ihnen zu empfehlen, den übrigen Text neu durchzuarbeiten. Es finden sich darin Sätze, die von anderen Kakaofabrikanten mit Erfolg angegriffen werden könnten, und dass ein langer Satz damit beginnt, dass die »bisherige Art der Kakaofabrikation hygienisch »nicht einwandfrei sei«, das klingt nach Prüfung der hygienischen Art, in der dieser Kakao und seine Zutat, das Nährsalz, in Köln fabriziert worden ist, mindestens — merkwürdig, höchst merkwürdig. —

Wir haben ausführlich über dieses hässliche Vorkommnis deshalb berichtet, damit jedem Fabrikanten durch den Blam und die geschäftliche Schädigung, die ein solcher Prozess hervorruft, vor die Augen geführt wird, wie gefährlich es ist, wenn man in derartigen Betrieben nicht mit der nötigen Sorgfalt und Aufsicht arbeiten lässt. —

Auslandsbriefe.

I. Aus England.

Uns wird geschrieben:

»Die billigen Zuckerpreise lassen jetzt allenthalben die beteiligten Kreise unseres Landes aufleben; man hofft bei den jetzigen Preisen einen guten Teil des Ausfalles einzuholen, der sich bisher im heimischen wie im Ausfuhrgeschäft gezeigt hat unter dem Druck der hohen Zuckerpreise. Dieser Ausfall findet beredten Ausdruck in den gegen 1904 ziemlich zurückstehenden statistischen Aufzeichnungen über den Verkehr aller Industrien, die ganz oder teilweise vom Zucker abhängen. Trotz der augenblicklich günstigen Preislage für Zucker und Rohkakao wollen die Anklagen gegen die Konvention nicht verstummen, obgleich der Gang der Dinge in den letzten Monaten die Gegner der Chamberlainschen Zuckerpolitik eines anderen belehrt haben müsste. Jetzt helfen sich die Gegner damit, zu behaupten, dass der Zuckerpreis ohne Konvention um höchstens einen shilling gestiegen wäre. Dabei ist zu beachten, dass hauptsächlich die Zucker verarbeitenden Industrien den Krieg gegen die Konvention führen. Im Grunde kommt es diesen aber wohl weniger auf die Konvention selbst an, als vielmehr auf die Abschaffung der Zuckerzölle überhaupt vom freihändlerischen Standpunkt aus; sie sagen: die Konvention habe den bedeutenden Festlandsverbrauch hervorgerufen, ohne Konvention wäre dies nicht möglich gewesen, und ohne Konvention hätten wir selbst bei einer kleineren Ernte niedrigere Preise gehabt. Ganz anders zeigt sich die tatsächliche Entwickelung der Zuckerverhältnisse. Die Zuckerpreise waren nur solange hoch, als die Märkte, auch die englischen, unter dem Einfluss der kleineren Rübenernte standen. Als dann die festländische Spekulation die Preise nicht mehr halten konnte, weil sich die Nachrichten über eine günstige Ernte immer mehr verdichteten, und weil der Verbrauch den Forderungen gegenüber einfach streikte, gingen die Preise herunter, ohne dass die Konvention dem einen Damm entgegensetzen konnte, was sie ja nach ihren Gegnern tun sollte. Hieraus folgt wohl ohne weiteres, dass nicht die Konvention[1], sondern nur der Ausfall in der festländischen Rübenernte und die festländische Spekulation uns die hohen Zuckerpreise gebracht haben. Hieraus sollten alle, die an der Preisgestaltung für Zucker beteiligt sind, lernen, wie sehr England vom Rübenzucker und von den Zuckerspekulanten abhängig ist. Wäre die Konvention wirklich die Wurzel des Uebels, so hätten wir die hohen Zuckerpreise behalten, das Gegenteil ist eingetreten. Für das Festland ist es natürlich sehr angenehm, seinen überschüssigen Zucker an uns abstossen zu können, aber wir müssen die Zeche bezahlen, denn wenn das Festland mehr braucht, wie im letzten Jahre, so erhalten wir entweder soviel weniger oder soviel teureren Zucker. Diesem Uebelstand hat Chamberlain abgeholfen durch die Konvention; leider wird seine Absicht gerade von den Zucker verarbeitenden Industrien — die bei uns in England sehr gross sind — vollkommen verkannt. Chamberlain hat durch die Konvention den Rohrzuckerländern wieder aufhelfen wollen, die durch die festländischen Exportprämien verdrängt wurden, und der Lauf der Dinge gibt ihm vollkommen recht. Die zahlreichen Schmähungen[2]), die gegen ihn erhoben wurden, zerfallen heute in nichts, denn trotz der Konvention wurde z. B. in London am 26. Oktober German Beetroot, 88 Prozent, fob Hamburg, angeschrieben mit 8/2¼ in 1905
11/1½ » 1904
8/4½ » 1903

---

1) Soeben hören wir, dass Herr Hewel gegen das Urteil Berufung eingelegt hat.

1) Vergl. Gordianheft 250 vom 20. Sept. 1905: »Was hat die Konvention gebracht?«

2) Vergl. Gordianheft 232 vom 20. Dezember 1904: »Stimmen aus England«.


Digitized by Google

ist also heute billiger noch als 1903 und in vielen früheren Jahren. Und ausserdem haben sich die Rohrzuckerländer schon dadurch erholt, dass ihre Zucker nicht durch Exportprämien hors de concours gesetzt werden. Die Ernten sind z. B. in Britisch-Westindien in zwei Jahren fast um das Doppelte in der Menge gestiegen. Auch Java, das vor zwei Jahren nur unbedeutende Mengen lieferte, hat in ganz kurzer Zeit Britisch-Westindien ums doppelte überholt. Wenn man zudem bedenkt, dass ein cwt Rübenzucker etwa mit 8/6 einsteht, während das cwt Rohrzucker mit 6/ – in Kuba und Java zu beschaffen ist, so ist ohne weiteres hieraus erklärlich, weshalb der Rübenzucker ohne Ausfuhrprämien dem Rohrzucker gegenüber wehrlos ist. Ausserdem muss jeder, dem nicht Parteilichkeit den klaren Blick getrübt hat, einsehen, dass die Konvention nicht teuren, sondern billigen Zucker schafft, was z. B. von Chamberlain mehr als einmal betont wurde, ohne die richtige Beachtung zu finden. Auf dem Festland ist die Würdigung der Konvention eher durchgedrungen. Wenn man dort auch nicht verkennt, dass die Zuckerausfuhr durch die Konvention beschnitten ist, so sieht man dort klar ein, dass die Konvention den Verbrauch zur Entfaltung brachte, dass sie den Absatz der festländischen Zuckerindustrien in gleicher Weise unabhängig vom englischen Markt machte, so wie der englische Zuckermarkt unabhängig vom Rübenzucker wird. Chamberlain hat damit auch auf die fremden Zuckerverhältnisse günstig eingewirkt, und dies wird im Ausland nicht verkannt, während hier die Konvention oder besser ihre Abschaffung sogar in das politische Parteiprogramm aufgenommen wurde, um als Agitation zu dienen. Charakteristisch hierfür ist das jüngste Vorgehen der »Manufacturing Confectioners Alliance«, eine Vereinigung der Zucker verarbeitenden Industrien. Diese hat an alle für die nächsten Parlamentswahlen in Betracht kommenden Kandidaten die Frage gerichtet, wie sie sich zur Konvention stellen. Damit ist sozusagen die Gegnerschaft gegen die Konvention offiziell. Es wird geradezu gefragt, ob der betreffende Kandidat nach den schlechten Geschäften der Konventionsjahre für oder gegen den Austritt Englands stimmen wird, sobald die Sache zur Verhandlung kommt. Eine ganze Reihe hat sich für den Austritt Englands erklärt, doch ist damit noch nicht das Schicksal der Konvention besiegelt, obgleich die Anzahl der bejahenden Kandidaten wenig aussichtsreich für das Fortbestehen der Konvention erscheint. Wir täten weit besser, allgemein in unseren Anschauungen über die Konvention dem Festlande zu folgen und ihre guten Wirkungen schon jetzt anzuerkennen. Denn später wird dies zweifellos geschehen, wenn die Konvention erst eine Reihe von normalen Zuckerjahren in Kraft ist und in vollem Umfang den Lauf der Dinge beeinflusst, soweit der Zucker in Frage kommt.

Diese Erkenntnis könnte schon heute überall vorhanden sein, denn die Richtigkeit der Chamberlainschen Zuckerpolitik lässt sich deutlich wahrnehmen, trotz allen gegenteiligen Behauptungen. Recht haben die Konventionsgegner nur insofern, als sie von hohen Zuckerpreisen sprechen können, die jetzt der Vergangenheit angehören. Dagegen verkennen sie vollkommen Ursache und Entstehung der hohen Preise; sie verbeissen sich darauf, dass, wenn England die Konvention nicht eingegangen wäre, der Zuckerpreis trotz der kleineren Ernte nicht eine solche Höhe erreicht hätte, wie z. B. zweite Hälfte Januar 1904, wo der Preis in London doppelt so hoch wie heute war und auf 16/4 stand. Die Gegner der Konvention täten besser, ein freimütiges Einsehen zu bekennen, als den Kampf weiter zu führen mit der halben Wahrheit, die aus falschen Ursachen hergeleitet wird. Nicht verschwiegen werden kann allerdings, dass die Zucker verarbeitenden Industrien unseres Landes in Bedrängnis geraten sind durch die Zuckerhausse. Aber wenn man die Hausse richtig nach ihrer Entstehung beurteilt, so offenbart sich diese Bedrängnis nur als eine wirtschaftliche Schwäche, die sich am besten dadurch heben lässt, dass mit der Konvention die Unabhängigkeit unseres Landes von der festländischen Rübenernte erreicht wird. Es könnte daher für die Entwicklung der heimischen Zuckerverhältnisse nichts schlimmeres geben, als wenn unsere Regierung die zunächst bis zum 1. September 1908 geschlossene Konvention kündigt. Denn die Rohrzucker bauenden Länder haben noch einige Jahre Schonzeit nötig, die ihnen die Konvention durch den Fortfall der Exportprämien verschaffte.

Eine andere, ebenfalls unsere Zuckerkreise angehende Frage hat kürzlich das »permanente Komitee« in Brüssel, das über die Ausführung der Konvention wacht, beschäftigt, ob Brasilien endgültig als Konventionsland oder als Prämien zahlendes Land zu betrachten sei. Brasilien mit seiner buntscheckigen Zuckergesetzgebung hatte bis zum 15. Oktober Zeit, entweder mit den nötigen Unterlagen in die Konvention einzutreten oder ausserhalb zu bleiben. Die brasilianische Regierung hat nun in letzter Stunde erklärt, weil dort keine Kartelle noch Trusts bestehen, sei der Einfuhrzoll ein reiner Schutzzoll. Dagegen erhoben sich Stimmen, die behaupteten, dass Brasilien für den zur Ausfuhr kommenden Zucker indirekt Prämien gewähre. Die brasilianische Erklärung wurde gestützt durch die englischen Abgesandten. Hieraus wollten vorsichtige Leute ein Umschwenken der Regierung in das Lager der Konventionsgegner bemerkt haben, was wohl sehr unwahrscheinlich ist. Vielmehr ist aus dieser Haltung zu erklären, dass die englische Regierung ihr Land mit Macht vom europäischen Festland freimachen will in der Zuckerversorgung. Dabei wird allem Anscheine nach der Grundsatz befolgt, nur Zucker vom britischen Markt auszuschliessen, bei dem klipp und klar das Vorhandensein einer Ausfuhrprämie nachgewiesen werden kann. Ausserdem würde der Ausschluss zur Folge haben, dass einmal diese sehr bedeutende Quelle für den englischen Markt gesperrt würde, und dann, dass den Vereinigten Staaten der brasilianische Zuckerhandel zufallen würde. Auch hierin offenbart sich das Bestreben, das Chamberlain mit der Konvention bezweckt; sein Werk ist die Anbahnung und bisherige Durchführung des grossen volkswirtschaftlichen Zieles, England in puncto Zucker auf eigene Füsse zu stellen und die bisher dafür benutzten, oft recht unzuverlässigen Festlandskrücken überflüssig zu machen.«

Wir haben bereits wiederholt, allerdings vom festländischen Standpunkt aus, für die Konvention eine Lanze gebrochen; wir stehen nicht an, auch diese Sätze, die sich ebenfalls für die Konvention erklären, wieder zu geben. Allerdings findet der Standpunkt Englands in der brasilianischen Zuckerfrage nicht überall Zustimmung, als im Widerspruch mit dem Sinn und mit dem Wortlaut der Brüsseler Konvention stehend. Natürlich kann es nicht England allein überlassen bleiben, die Bestimmungen der Konvention nach

Digitized by Google

seiner Art auszulegen, was hier der Fall zu sein scheint. Jedenfalls ist diese Auslegung typisch für das Bemühen der Regierung, Englands Zuckerbedarf vom Festland unabhängig zu gestalten, sei es mit der Konvention, sei es unter Umgehung ihrer Bestimmungen. Wie wir nachträglich hören, sollen die Beratungen über Brasilien bis zum Frühjahr 1906 verschoben sein. Ebenso ist auch darüber noch keine Entscheidung getroffen, ob kubanischer und amerikanischer Zucker im Sinne der Konvention als Prämienzucker anzusehen ist, obgleich der letzte amerikanische Fiskalbericht wieder eine erhebliche Zunahme in der amerikanischen Zuckerausfuhr aufweist.

* * *

Hieran schliessen wir einige Nachrichten, die uns von anderer Seite über die Aussichten der englischen Kakaoindustrie zugehen. Es wird darin hingewiesen auf den scheinbaren Widerspruch der teilweise glänzenden englischen Geschäftsberichte, die besonders auf den grösseren Absatz von Schokoladen hinweisen, während die Zahlen für Roh- und Halbprodukte zurück sind oder den vorjährigen nur gleich kommen.

Allgemein sollen sich die Fabrikanten mehr der Herstellung von Milchschokoladen zuwenden, was natürlich einen grösseren Butterbedarf bedingt. In diesem Sinne stellen sich die im ganzen kleineren Mengen von Kakaobutter für Cadbury günstig dar, indem nach jenen Berichten sein Umsatz und sein eigener Bedarf an Kakaobutter wächst, sodass er nicht mehr soviel Butter für die Auktionen übrig behält als in den Vorjahren.

Auch sonst wird versichert, dass die Industrie sich weiter ausdehnt, wie Fabrikneubauten usw. beweisen. Viele Fabriken, die vordem ihre Arbeit einschränkten, nehmen jetzt ihr Werk wieder in altem Umfang auf, und manche haben bei den billigen Zuckerpreisen Abschlüsse bis in den August nächsten Jahres hinein gemacht. — (Nach diesen englischen Meldungen scheint sich unsere Industrie im Vereinigten Königreich jetzt etwas zu erholen. Wenn man aber sagen wollte, auch die englischen Fabrikanten legen sich mehr auf die Herstellung von Milchschokoladen, zu denen mehr Kakaobutter gehört, so müsste in Anbetracht der kleineren Buttermengen von Cadbury weit mehr fremde Kakaobutter nach England gehen. Die Red.)

Allerdings setzt man grosse Hoffnungen auf die Zuckerbaisse, die vieles gut machen soll in der jetzigen Bedarfszeit. Ob's eintrifft, müssen die Jahresabschlüsse ausweisen. Jedenfalls spiegelt sich die nahende **Weihnachts- und Hauptbedarfszeit** schon überall deutlich wieder. Einmal waren es die Ausstellungen der Firmen in der Agricultural Hall in London, von denen grosse Abbildungen wiedergegeben werden, und dann die jetzt allgemein erscheinenden Kataloge mit den neuen Sachen. Wir sprachen schon im Gordianheft 250 davon. Heute sind bereits genaue Beschreibungen der Neuheiten veröffentlicht. Bewunderungswürdig ist die Reichhaltigkeit der Ausstattungen, die sicherlich einen hübschen Posten Geld verschlingen, der erst wieder verdient sein will. Neben sämtlichen Arten von Schächtelchen und Schachteln, von Röllchen und Rollen, die zum Teil mit künstlerisch ausgeführten Bildern geschmückt und mit zarten Bändern zugebunden sind, gibt es täuschend nachgebildete Mohren, Weihnachts- und Schneemänner, Elefanten, Hunde, Vögel, Früchte usw. Auch ein Automobil fehlt nicht. Jede Firma hatte ihren Stand auf den Ausstellungen mit den neuesten Neuheiten gespickt, und es fehlte wohl kaum eine unter den grösseren, die nicht vertreten wäre. Einzelne Firmen haben weite Räume in den Ausstellungshallen mieten müssen, um die zahllosen Süssigkeiten unterzubringen. Besonders James Keiller & Son Ltd. in Dundee und London hatten bis ins kleinste ausgestellt. Den Besuchern wird ein Teil des Betriebes gleich auf der Ausstellung vorgeführt. Nestlé-Peter-Kohler haben eine Schweizerhütte in der Halle aufgebaut und Sennerinnen hineingestellt, Caleys haben ein grosses Zelt errichtet, usw. Es würde zu weit führen, die einzelnen Firmen und ihre Ueberraschungen zu nennen.

Mit geschickter Anknüpfung an die Ausstellungen, die allen Fachleuten frisch im Gedächtnis haften, haben **James Keiller & Sons** eine eigenartige Anzeige erscheinen lassen, die jedem auffallen muss. Wie erinnerlich, hatte die Firma auf der Ausstellung in der Agricultural Hall in London grossartig ausgestellt. Unter Bezug darauf erscheint ein Bild, dessen Basis ein vollbepackter Ausstellungstisch bildet. Auf diesem Tisch sitzen vier Männlein, die wahrscheinlich die Gesichtszüge der Manager tragen; diese fangen mit grossen Schmetterlingsnetzen die zahlreichen Aufträge ein, die von allen Seiten heranfliegen.

Die Art der Ausstellungen beschränkt sich indessen nicht auf die Agricultural Hall in London; denn **Clarke, Nickolls & Coombs Ltd.** haben kürzlich ihre Fabrikräumlichkeiten bedeutend erweitert und bei dieser Gelegenheit ausgedehnte Räume geschaffen, in denen eine ständige eigene Ausstellung der gesamten Erzeugnisse der Firma untergebracht ist. Kommt jetzt ein Käufer, so wird er in diese Räume geführt, sieht die einzelnen Sachen in übersichtlicher Anordnung fix und fertig vor sich und bestellt danach. Natürlich ist alles getan, um diese Musterausstellung gefällig und geschmackvoll zu gestalten.

Trotz der Anstrengungen, die englische Firmen, teilweise mit gutem Erfolg, machen, gelingt es ihnen nicht, die fremden, die schweizerischen Erzeugnisse vom englischen Markt zu verdrängen. Cailler, Klaus, Tobler und Nestlé stehen beim Publikum in einer Reihe mit Cadbury, Fry, Rowntree und anderen. Dabei soll nicht unerwähnt bleiben, dass den Engländern besonders die Art und Weise gefällt, in der die **Nestlé-Gesellschaft** ihre Erzeugnisse absetzt. Diese verschmäht es, Reisende auszusenden. Vielmehr hat sie vor einiger Zeit gegen 4000 Pakete in alle Winde gesandt; fünf Postbeamte waren nötig, um diesen Berg abzufertigen. In jedem Paket waren die hauptsächlichen Erzeugnisse der Firma enthalten. In einem Begleitschreiben stand, dass die Empfänger die Waren nach einer bestimmten Zeit zurückgeben könnten, wenn sie es nicht vorziehen, diese zu behalten. Die Art des Absatzes hat den Engländern scheinbar gefallen, denn unser Berichterstatter meint, die englischen Fabrikanten sollten sich ein Beispiel daran nehmen, wenn sie ihren Kunden ohne Auftrag Waren schicken, dass diese natürlich zurücksenden können, was ihnen nicht gefällt, und dass sie die Sachen frankiert erhalten.

Natürlich fehlt es den schweizerischen Fabrikanten nicht an sogenannten »guten Freunden«, die es mit der Wahrheit nicht so genau nehmen. Kürzlich ist der Versuch gemacht von einigen britischen Firmen, das Wort **»Swiss«** auch zur Bezeichnung von Erzeugnissen zu verwenden, die mit der Schweiz gar keinen Zusammenhang haben, auch nicht in rohem Zustand. Gegen eine bekannte Firma ist gerichtlich vorgegangen, die eine Schokolade unter dem Namen einer oft genannten schweizerischen Stadt feil hielt. Die Verhandlung soll bald sein. Auf den Ausgang der Sache sind alle sehr gespannt, besonders die unter den englischen Fabrikanten, die, wie unser Gewährsmann hinzufügt, »Swiss« milk chocolates der angefochtenen Art herstellen und feilhalten.

In England tröstet man sich dagegen, dass auch im **„Fatherland“** die schweizerischen Erzeugnisse mehr Anklang finden, weil die deutschen Fabrikanten

Digitized by Google

eine schlecht schmeckende, abscheuliche Schokolade herstellen sollen. Dieser Trost steht auf sehr schwachen Füssen, denn wer die deutsche Industrie kennt, weiss, dass diese Behauptung keinen Anspruch auf Verallgemeinerung hat, und wer die englische Industrie kennt, weiss, dass es auch dort noch mancherlei zu kehren gibt.

Mit grosser Genugtuung wird festgestellt, dass der deutsche Handel nach **Kanada** sehr zurückgegangen ist, und dass Englands Ausfuhr vor allem davon gewonnen hat, denn die Stelle der Deutschen nehmen heute die Engländer ein. Die Herren haben scheinbar nicht daran gedacht, dass sich dieser Umschwung unter ganz ungleichen Verhältnissen vollzog, indem die deutschen Waren durch die kanadischen Kampfzölle verdrängt wurden.

Das hindert indessen nicht, dass die grossen englischen Fabrikanten in vieler Beziehung vorbildlich geworden sind, vor allem in der **Arbeiterfürsorge,** wovon wir schon häufiger berichten konnten. Das neueste ist, dass **Cadbury** nach Bourneville einen Zahnarzt kommen liess, der für das Wohl der Zähne seiner Angestellten zu sorgen hat, nachdem nicht lange vordem ein Arzt eingesetzt war, dem die Ueberwachung der gesundheitlichen Verhältnisse in Bourneville obliegt. Ausserdem ladet die Firma jetzt wieder die Töchter seiner Angestellten, die nicht älter als 19 Jahre sind, gegen ein billiges Entgelt ein zur Teilnahme an den Fortbildungskursen in Krankenpflege, Handfertigkeiten, Buchhaltung, Kochen, Zeichnen, Sprachen und Literatur, Kurzschrift u. dergl. mehr. Die Firma ist in jeder Weise um das Wohlergehen ihrer Angestellten bemüht.

Auch die Herren **Rowntree** in York bemühen sich in gleichem Sinne um das Wohlergehen ihrer Angestellten. Sie beschäftigten am 31. Dezember 1904 2774 Angestellte, die fast sämtlich in York tätig sind. Die Fabrikgebäude bedecken eine Fläche von $8^1/_2$ Acker Landes = 34000 qm, und Gärten, Beamtenwohnungen und dergl. mehr nehmen etwa 60 Acker = 24 ha ein. Die Angestellten bilden alle möglichen Vereine, die sich mit Wohlfahrt, Politik, Religion, Wissenschaft usw. befassen, und nicht weniger als 2300 von der Gesamtzahl gehören irgend einem dieser Vereine an. Herr Joseph Rowntree hat ebenso wie Herr George Cadbury eine Gartenstadt anlegen lassen, die unter bestimmten Bedingungen durchaus das Gepräge einer solchen wahrt. Dieser Gartenort heisst Earswick. Ausdrücklich ist bestimmt worden, dass der für die Verwaltung eingesetzte Ausschuss sich von jeglicher Politik fernzuhalten hat.

Zum Schluss mag noch erwähnt werden, was man sich in England erzählt, nämlich dass sich der französische Schokoladenkönig **Menier** für 50 000 Mk. ein Automobil gekauft hat, das Gelegenheit zum Kochen, Essen und Schlafen bietet.

II. Aus der **Schweiz:**

Die **Schokoladenausfuhr** im September 1905 hatte einen Wert von 1 790 000 Frs. gegen 1 261 000 Frs. in 1904.

Die **Lucerna** in Hochdorf bei Luzern ist mit ihren Erzeugnissen auf dem Markt erschienen nach knapp zweimonatlicher Inbetriebsetzung des Geweses in Hochdorf. Die Anzeigen geben den schmunzelnden, Schokolade essenden Globus wieder mit der Unterschrift: »Schweizer Schokolade isst die ganze Welt«. Die Gesellschaft wurde vor noch nicht einem Jahr, im Dezember 1904 gegründet, das ausgeschriebene Kapital wurde damals zwanzigfach überzeichnet. Im Februar 1905 begann der Fabrikbau, der drei Stockwerke hoch, 45 m lang und 35 m breit ist. Die Anlage ist natürlich mit den neuesten Errungenschaften ausgestattet und vermag etwa 60 Zentner Schokolade täglich herzustellen. Die Leistungsfähigkeit lässt sich noch um die Hälfte erhöhen mit den geschaffenen Anlagen, und Platz für Erweiterungsbauten ist auch noch vorhanden, sodass die Lucerna sich unter geschickter Leitung gut und glücklich entwickeln kann. Alle Vorbedingungen dazu sind heute gegeben.

Die Gründe für den Rückgang der Aktien der **Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Co. in Cham** werden nicht nur in der natürlichen Reaktion auf die etwa vor einem halben Jahre stattgehabte Ueberspekulation gesucht. Vielmehr wird der Rückgang nach unserm Gewährsmann zum guten Teil auch auf den Rückgang der Aktien der mit Nestlé liierten Schokoladenfirma zurückgeführt. Bekanntlich hatten die Aktien der Société Générale Suisse des Chocolats (früher Peter & Kohler) zur Zeit der Fusion zwischen Cham und Nestlé einen Kurs erreicht, der 800 Frs. und darüber betrug. Die vereinigte Gesellschaft Cham-Nestlé hat dann die 10 000 Stück Aktien der Schokolade-Gesellschaft zu einem Kurse von 700 Frs. pro Stück übernommen und mit 7 Millionen Franken in die Bilanz gestellt. Seitdem ist aber der Kurs dieser Aktien (an der Lausanner Börse) erheblich gesunken. Der Rückgang der Schokoladewerte ist übrigens nicht auf die Aktien der Société Générale Suisse des Chocolats beschränkt geblieben, sondern es haben verschiedene andere solcher Aktien ebenfalls Kurseinbussen zu verzeichnen, was darauf schliessen lässt, dass die Ergebnisse sich weniger günstig gestalten hier und da. Dies hindert indessen nicht, dass die Gesamtzahlen der Ausfuhr heute gegen das Vorjahr doch höher sind. Diese Stockung konnte sehr wohl eintreten. Gerade bei einem Aufschwung, wie ihn die schweizerische Schokoladenindustrie zu verzeichnen hat, lässt der Erfolg leicht grössere Erwartungen an den Gewinn und an den Absatz aufkommen, als möglich und wahrscheinlich sind. So wird auch der Rückgang der Aktienkurse unserer Industrie in der Schweiz zu erklären sein.

Die S. A. fabrique de Chocolats de Villars in Freiburg (Schweiz) verdoppelt ihr Aktienkapital um 800 000 Frs., die in 800 auf je 100 Frs. lautende Aktien eingeteilt sind. Der Ausgabewert ist auf 125 Frs. festgesetzt. Hiervon sind 75 Frs. am 1. Dezember 1905 und 50 Frs. am 31. März einzuzahlen. Die Gesellschaft begründet diese Erhöhung damit, dass sich das Geschäft in den fünf Jahren seines Bestehens so gewaltig vergrössert hat, dass der Betrieb grössere Mittel erfordert. Auch geht man mit der Absicht um, eine Zweigfabrik im Auslande (in den Vereinigten Staaten?) zu errichten. Der Reingewinn des letzten Betriebsjahres hat 109 853 Frs. betragen, die einzige Zahl, die über den Betrieb veröffentlicht wird. Es wird auch darauf hingewiesen, dass die jetzigen Verkaufsziffern doppelt so hoch sind als im Vorjahr um diese Zeit. Diese günstige Entwickelung war indessen nicht imstande, den Kursrückgang aufzuhalten, der in Schokoladenaktien ziemlich allgemein stattfand. Die Aktien der Gesellschaft büssten ebenfalls ein.

Ueber die **schweizerische Schokoladenindustrie** haben wir bereits wiederholt und eingehend berichtet und geben als gewissenhafte Berichterstatter heute weiter, was der schweizerische Handels- und Industrie-Verein über den Verlauf des Jahres 1904 zu sagen weiss. Die statistischen Angaben am Anfang lassen wir aus und verweisen auf Gordianheft 245, wo alle diese Zahlen zu finden sind. Der Verein gibt zwei Berichte wieder. Der eine lautet:

»Die schweizerische Schokoladenindustrie hat im Berichtsjahr, wie schon die Ausfuhrzahlen zeigen, ihr Absatzgebiet im Auslande abermals auszudehnen vermocht. Die Zunahme erreicht beim Gewicht 14 Prozent, beim Wert sogar 17 Prozent, obschon der Rohkakao bedeutend billiger war als im Vorjahr. Man darf daraus schliessen, dass an der Mehrausfuhr hauptsächlich hochwertige Sorten, wie Milchschokolade, be-

Digitized by Google

teiligt gewesen sind. Zur allgemeinen Lage der Schokoladenindustrie ist zunächst zu bemerken, dass die im Berichtsjahr abgeschlossenen Handelsverträge mit Italien und mit dem Deutschen Reiche ihren Produkten nicht unbedeutende Zollermässigungen bringen. So setzte Deutschland den Schokoladezoll von 80 auf 50 Mk. herab, immerhin unter der Voraussetzung, dass die Schweiz der Brüsseler Zuckerkonvention beitrete — was sie ohne Zweifel beabsichtigt. Andernfalls betrüge der Minderzoll nur 10 Mk. statt 30 Mk. (Auch der Zoll auf Rohkakao ist in Deutschland herabgesetzt worden, von 35 auf 20 Mk.) Einen günstigen Einfluss auf die Entwickelung des Exports nach Italien glaubte man von der Herabsetzung des italienischen Schokoladezolls von 130 auf 90 Lire erwarten zu dürfen. Allein diese Erwartungen sind durch die gleichzeitig erfolgte Herabsetzung des Zolles auf Rohkakao von 100 auf nur 90 Lire stark getäuscht worden. Der Rohkakaomarkt hatte die üblichen Saisonschwankungen zu verzeichnen. Die Preislage war jedoch im Berichtsjahre wesentlich niedriger als im Vorjahre; die amtliche schweizerische Statistik setzt nur 146 Frs. an gegen 194 Frs. im Jahre 1903. Es konnte nicht ausbleiben, dass die Erkenntnis der wachsenden Beliebtheit besonders der Milchschokolade zur Vergrösserung der Produktionsmittel in der Schweiz führen musste. So ist im Berichtsjahre eine neue Fabrik, im Kanton Luzern, errichtet worden. Wenn gewisse Anzeichen nicht trügen, scheint jedoch die Zeit gekommen zu sein, wo die Schweiz ihre Aufnahmefähigkeit nicht mehr steigern kann; die Schokoladefabriken werden infolgedessen je länger je mehr auf den Export angewiesen.«

Von anderer Seite ist dem Handels- und Industrie-Verein geschrieben: »Die Kakaoernten waren in einem Teil der Produktionsgebiete sehr reichlich und qualitativ befriedigend; in andern litten sie durch Regen. Die Vermehrung der Anpflanzungen, welche in den letzten Jahren an Stelle von Zucker oder Kaffee in Cuba, Brasilien und anderwärts vorgenommen worden ist, beginnt jetzt sich geltend zu machen. Sie kam der grösseren Nachfrage sehr zu statten; denn die Zufuhren dienten nicht etwa zur Vergrösserung der Lagerbestände, sondern fanden schlank Abnahme. Dass die Zunahme der Ausfuhr um 4 Mill. Frs. hauptsächlich der Milchschokolade zu verdanken war, ist schon oben erwähnt worden. Aus dem gleichen Grund ragt auch England als Abnehmer weit über die andern Länder hervor, da gerade hier, wie auch in Nordamerika, die Milchschokolade besonders beliebt ist. Von den übrigen Absatzgebieten ist nichts besonderes zu bemerken. Auf Russland glaubt man grosse Hoffnungen setzen zu dürfen, wenn erst wieder ruhigere Zeiten gekommen sein werden. Der Verbrauch der Schweiz kann auf etwa 10 Mill. Frs. geschätzt werden, womit das Maximum der Konsumfähigkeit bald erreicht sein dürfte. Es ergibt sich daraus, welch entscheidende Bedeutung dem Export zukommt. Wenn man bedenkt, wie gross nach all den Erweiterungen und Neugründungen die Produktionsfähigkeit der etwa zwei Dutzend Schokoladefabriken in der Schweiz ist, so darf man sich die Folgen von Erschwerungen des Exports durch die konkurrierenden Staaten kaum vorstellen. Mit Deutschland und mit Italien hat man bei den Handelsvertragsunterhandlungen allerdings anscheinend günstige Resultate erzielt; es ist aber noch mit Oesterreich-Ungarn und eventuell mit Frankreich zu verhandeln. Je nachdem würde sich die Industrie zum Teil wohl zur Auswanderung genötigt sehen.

So hofft man auch, dass die Revision der Fabrikgesetzgebung der Schokoladenindustrie keine Erschwerungen bringe, die ihr die Auswanderung nahelegen könnten, dass vielmehr den Erfordernissen der Industrie billig Rechnung getragen werde.«

Wir beschränken uns darauf, lediglich den Wortlaut wiederzugeben.

Geht etwas vor?

Nach einer recht langen Periode des Ueberflusses an Angeboten in Kakaos aller Herkünfte — vielleicht Guayaquil ausgeschlossen — scheint man jetzt in eine gegensätzliche Periode eintreten zu wollen: Seit ungefähr acht Tagen sind die Forderungen für kurante Konsumsorten höher und die Inhaber drängen sich nicht mehr um Aufträge zu den heutigen Preisen. Jedenfalls steht das fest, dass bis auf weiteres der nach unten zeigende Preisgang sein Ziel nicht bloss erreicht hat, sondern dass er sich bereits auf der Umkehr befindet. Statt weiter zu Tal, wandern wir jetzt schon ein wenig bergauf.

Woher kommt diese Aenderung? Soweit wir das Feld überblicken können, — aus Lissabon. Am 12. November erschien dort im Journal de Commercio der folgende Aufsatz:

Kakao.

»Endlich scheint sich bestätigen zu sollen, was wir vorausgesehen haben und wovon wir öfter sprachen. Wir sagten, als der Preis auf 3 $ 500 sank, dass er nunmehr an seiner tiefsten Stelle angekommen wäre, und dass er jetzt unmöglich weiter sinken könne, dass vielmehr alle Umstände dafür sprächen, dass er steigen müsse.

Die eigentlichen Blankoverkäufer, die sich seit zwei Monaten sehr nervös gezeigt, hatten nicht den Mut, grosse Mengen in blanko zu verkaufen, ohne dafür gedeckt zu sein; sie deckten sich also für ihre Verkäufe in der letzten Zeit langsam ein. Besonders Hamburg ist es, wo die meisten Verkäufe auf Lieferung ohne Deckung gemacht werden. Von dem, was man hier am Platze macht, wollen wir gar nicht sprechen. Man darf erwarten, dass die, die in diesem Spiele kompromittiert sind, und die daraus bis heute grosse Gewinne gezogen haben, nun auch einmal Verluste erleiden werden, was ihnen der ernsthafte Handel gönnen wird, auf dessen Kosten die Spekulationen betrieben worden sind. Die 18000 Sack Kakao, die der Dampfer »Cazengo« brachte, sind verkauft worden, fein zu 3 $ 100, 3 $ 125 und gestern zu 3 $ 150, man erwartet aber, dass der heute mit dem Dampfer »Malange« kommende Kakao zu einem noch höheren Preise Käufer finden wird.

Man muss hierbei einen wichtigen Punkt nicht vergessen. Auf den ausländischen Märkten ist der Kakao nicht im selben Verhältnis im Preise gesunken, wie hier in Lissabon. Dies erklärt sich aus dem Tiefstand des Kurses, der sich nicht so bald ändern wird.

Vor einem Jahre war Thomé-Kakao in London 53 sh wert, heute kostet er dort nur 47 sh, das ist ein Unterschied von 11½ Prozent. In Reis war er vor einem Jahre 4 $ 000 wert gegen 3 $ 150 heute, das ist ein Unterschied von 21 Prozent. Dieser Unterschied von 9½ Prozent erklärt sich lediglich durch den veränderten Kurs; dieser war vor einem Jahre 45, heute ist er 50⅞. Wollen wir heute auf den gleichen Preisstand des Vorjahres kommen, das ist auf einen Wert von 4 $ 000, dann müssen zwei Faktoren zusammenwirken:

1. eine Hausse in den Kakaopreisen des ganzen Weltmarktes, und
2. ein Steigen unseres Goldagios,

oder es muss die Hausse im Weltmarkt allein für sich so gross werden, dass der Preis in Lissabon auch ohne Steigerung des Kurses auf dem Satze von 4 $ 100 auskommt; das letztere wird nicht eintreten können.

Was die Besserung der Preise im Weltmarkte anbetrifft, so scheint sie dadurch erschwert zu


Digitized by Google

werden, dass die Blankoverkäufer sich fürchten, ihren Bedarf zu kaufen.

Wahrscheinlich ist, wenn dieses, den reellen, ernsten Handel schädigende System der Blankoverkäufe unmöglich gemacht würde, dass dann der heutige niedrige Preisstand gar nicht eingetreten wäre. Werden nun aber diese Blankoverkäufer durch die bereits eingetretene kleine Preiserhöhung beunruhigt, und fühlen sie selber, dass der niedrigste Preisstand bis auf weiteres überwunden ist, so werden sie sich schnell decken müssen und werden auch einen grösseren Teil der Konsumenten veranlassen, im Markte als Käufer zu erscheinen, noch ehe die Preissteigerung weitere und grössere Fortschritte gemacht hat.

Wir sind der Ansicht, dass der Markt gar nicht umhin kann, sich aufzurichten bis zu einem Niveau, dass, ohne vom Kurse beeinflusst zu werden, ein richtiger Durchschnittspreis erzielt wird, und so an der Preisgrenze zu stehen, die aus dem Verhältnis der Produktion zum Konsum hervorgeht, unabhängig von den Launen der Spekulation. Mögen diese letzteren dafür, dass sie die Produktion unter einen abnormen Preisdruck gebracht haben, indem sie zu niedrigeren Preisen auf lange Fristen das verkauft haben, was noch gar nicht geerntet war, nun einmal in der Preiserhöhung einen Schaden erleiden!

Wenn der Kakao in Lissabon auf den Preis von 3 $ 500 oder 3 $ 600 kommt, was dem Werte von 4 $ 000 vor einem Jahre gleich sein wird, so werden alle die schon freier atmen können, die ihre Kapitalien und ihre Intelligenz in den Dienst der wesentlich portugiesischen Kultur des Kakaos auf St. Thomé gestellt haben.

Man sagt, dass die zukünftige Ernte nicht sehr gut sein wird wegen Mangel an Regen. Gebe Gott, dass diese Nachricht sich nicht bestätige, denn eine Hausse, die aus einer verringerten Produktion hervorgeht, wäre nicht die Hausse, die wir brauchen können.

Unterlassen wollen wir auch nicht, über die Gründe zu sprechen, auf die die Baissepartei sich immer gestützt hat: Das ist die erhebliche Zunahme des im laufenden Jahre 1905 angekommenen Kakaos gegenüber den Ankünften der vorigen Jahre.

Diese Statistik zeigt allerdings, dass 1905 bis jetzt gegen 80 000 Sack mehr eingetroffen sind, aber diese Statistik ist trügerisch; sie beweist für eine erhebliche Zunahme der Produktion gar nichts, wie erläutert werden soll: Der Dampfer »Angola« mit 20 078 Sack traf erst in den ersten Tagen des Januar 1905 in Lissabon ein, während er schon im Dezember 1904 hätte eintreffen müssen. Nominell fehlt dieser Dampfer in der Statistik des Jahres 1904 und dafür ist er dem Jahre 1905 zugeschrieben.

Hieraus folgt, dass die Mehreinkünfte dieses laufenden Jahres von rund 80 000 Sack rechtmässig um 40 000 Sack reduziert werden müssten. Es bliebe dann nur für 1905 in den Ankunftszahlen eine Vermehrung um 40 000 Sack, und diese Vermehrung besagt garnichts gegenüber der stetig wachsenden Vermehrung des Konsums. Wenn nun im Jahre 1906 St. Thomé und Principe wirklich ihre Produktion, wie gerne zu glauben ist, um 100—120 000 Sack vermehrten, so kann dies gar nicht beweisen, dass dadurch die Preise weiter sinken müssen, denn bis dahin wird sich der Konsum derart vergrössert haben, dass diese Differenz in der Produktion, ohne Sckwierigkeit aufgezehrt wird.« — . — . — .

Wir haben diesen Aufsatz frei übersetzt; sein Verfasser wird in den Reihen der in Deutschland bekannten und nach Deutschland handelnden Kakaofirmen zu suchen sein; wir glauben ihn zu kennen. Da uns heute aber noch die Beweise für seine Autorschaft fehlen, dürfen wir ihn noch nicht nennen. Wir haben aber das Gefühl, dass dieser Herr nicht der letzte unter der Sippe der sogenannten Blankoverkäufer ist, und wenn er von Lissabon aus auf Hamburger Blankoverkäufer mit Steinen wirft, dann tut er nichts anderes als was die verfolgten Diebe tun, die am lautesten schrein: »haltet den Dieb, haltet den Dieb!«

Aber abgesehen davon kann keiner eine Hausse mit Aussicht auf Erfolg auf die Szene leiten, wenn ihn die Verhältnisse nicht unterstützen. Das tun sie aber gerade in diesem Augenblicke: Bahia ist bis heute dem Konsum in seinem Erntejahr 1905 rund 48 500 Sack schuldig geblieben, gegenüber der Ernteperiode des letzten Jahres. Und nach Berichten, die wir für zuverlässig halten, wird dieses Defizit weiter wachsen, so dass die Gesamternte wahrscheinlich nur 250 000 Sack betragen wird, gegenüber 321 000 Sack in 1904. Da diese Berichte den Lissaboner Häusern ebensogut vorliegen werden wie uns, so fühlen diese, dass ihr grösster Rivale auf dem Preisbestimmungsfelde, der Bahiakakao, nicht zu fürchten ist. Und die Thoméernte selbst — hierin hat der Autor recht — erscheint für 1905 nur in den Ankunftszahlen gross; die tatsächlichen Produktionszahlen muss man normal nennen.

Hinzu kommt ferner, dass die Samanaernte, die im Jahre 1904 um 6 000 000 Kilo grösser als 1903 gewesen ist, in dem ersten Semester dieses Jahres nur 7 885 000 Kilo gebracht hat. (Die ganzjährigen Abladungen in 1904 betrugen 13 500 000 Kilo und waren um 74 Prozent grösser als 1903.) Danach wird man in den Santo Domingosorten in diesem Jahre wohl kaum auf eine grössere Zunahme als auf eine solche von 20 Prozent zu rechnen haben. Die zweite Ernte ist erst seit drei Wochen im Gange; in einigen Distrikten soll sie gut werden, in anderen hat man nur kleine Mengen zu erwarten. Im ganzen zeigt die Zurückhaltung der Samanainhaber, dass sie sich vor keiner Ueberschwemmung mit Kakao fürchten. Auch der andere Rivale, der Goldküsten- oder Accrakakao, wird allem Anscheine nach in dem laufenden Jahre keine so grosse Zunahme bringen können, wie er es 1904 getan hat, wo die Abladungen von 2 297 000 Kilo auf 5 687 000 gestiegen waren. Das war eine Zunahme von 148 Prozent. Dass in ähnlicher Weise im Jahre 1905 die Steigerung so ausfallen wird, scheint ausgeschlossen zu sein.

Diese Verhältnisse sind es, die dem neuen Lissaboner Hausseschiff Wind in die Segel legen: es wird mit Erfolg segeln, wenn in Santo Domingo und an der Goldküste die eben begonnenen Ernten nur Steigerungen bis zu 20 Prozent des Vorjahres bringen; es wird vor Anker gehen müssen, wenn diese Haupternten grössere Mengen als erwartet, bringen; und wenn Bahia in den Stand kommt, das Defizit erheblich zu verkleinern. Dass wir aber den niedrigsten Preisstand ganz sicher auf längere Zeit verlassen haben, scheint uns festzustehen. Weiteres wolle man gefälligst aus dem Aufsatz »Kakaomarkt« entnehmen. R.

Zur Beleuchtung der gegenwärtigen Lage des Zuckermarktes.

Hierüber schreibt Herr v. d. Ohe, Egeln, unterm 6. November in der blauen »Berliner Zuckerindustrie« folgendes:

Digitized by Google

›In solchen Lagen, wie sie jetzt an den Zuckermärkten der Welt herrschen, geht nur zu leicht der Blick verloren für die Faktoren, welche doch im Grunde für die Preisbildung eines solchen grossen Konsumartikels, wie es der Zucker ist, hauptsächlich in Betracht kommen. Dazu gehört in erster Linie die Frage nach dem Herstellungswert, dem Einstandspreise der Ware in den Ländern, die für die Versorgung des Weltkonsums ausschlaggebend sind. Bei der pessimistischen Beurteilung der Marktlage, die heute herrscht, tritt diese Frage vollständig in den Hintergrund, und doch ist sie die eigentlich beherrschende für die schliessliche Preisbildung. Deshalb möchte ich sie hier kurz skizzieren. Ich berücksichtige dabei zunächst nur die Verhältnisse der deutschen Zuckerindustrie und untersuche dabei:

1. die Frage des Herstellungswertes von Zucker in der laufenden Kampagne,
2. die Frage, zu welchem Preise in Deutschland überhaupt mit Nutzen Zucker produziert werden kann,
3. die Frage, zu welchem Preise die Fabriken die Rüben verwerten bei der jetzigen Konjunktur.

Die diesjährige Zuckerproduktion in Deutschland wird von den Fabriken selbst auf 2114000 t geschätzt und dabei ist eine Zuckerausbeute von 13,72 Proz. vom Gewicht der zur Verarbeitung gelangenden Rüben zugrunde gelegt. Andere Statistiker schätzen die Ausbeute höher, F. O. Licht z. B. legt seiner Schätzung für Deutschland eine Ausbeute von 14 Proz. zugrunde und ich will hier bei Beleuchtung dieser Frage eine Ausbeute von 14,25 Proz. annehmen, womit ich indes noch nicht gesagt haben will, dass ich diese Zahl für die richtige halte, ich will nur von vornherein dem Vorwurf begegnen, als legte ich eine zu niedrige Zahl zugrunde.

Von der deutschen Zuckerproduktion will ich annehmen und zwar auch wieder nicht zu niedrig, dass 1/3 derselben vorverkauft ist zu guten Preisen und zwar im Durchschnitt zu 11 Mk. pro Zentner Zucker 88° R., exkl. Sack ab Station. Als jetzigen Preis setze ich 8 Mk. pro Zentner Zucker 88° R., exkl. Sack, ab Station, ein. Wenn also die Preislage sich nicht bessert, so würde die deutsche Zuckerproduktion zu 9 Mk. im Durchschnitt pro Zentner Zucker von 88° R., exkl. Sack, ab Station, verwertet werden.

Eine Durchschnittsausbeute von 14,25 Proz. Zucker im Durchschnitt aller Produkte setzt sich nach dem heutigen durchschnittlichen Stande der Technik etwa zusammen aus 13,25 Proz. I. Produkt und 1 Proz. Nachprodukt. Ausserdem werden noch gewonnen 2 Proz. Melasse.

Nehmen wir an, dass das I. Produkt im Durchschnitt 89°, das Nachprodukt 76° Rend. hat, so würde man aus 1 Zentner verarbeiteter Rüben folgenden Erlös haben:

13,25 Pfd. I. Produkt à 9,12½ Pfg. . .	=	120,90 Pfg.
(9 Mk. pro Ztr. I. Produkt von 88° R.)		
1 Pfd. Nachprodukt à 6,42½ Pfg. . .	=	6,42 ›
(6,30 Mk. pro Ztr. Nachprodukt v. 75° R.)		
2 Pfd. Melasse à 3 Pfg.	=	6,— ›
	zusammen	133,32 Pfg.

ohne Berücksichtigung des Futters.

Die Verarbeitungskosten pro Zentner Rüben kann man für den Durchschnitt der deutschen Fabriken annehmen zu

30 Pfg. pro Zentner	verarbeiteter Rüben für die eigentlichen Fabrikationsunkosten,
12 › › ›	für Frachten, Lieferungszulagen, Rübensamen, Manko bei Kaufrüben, Provision für diese usw. und
5 › › ›	für die Abschreibungen, zusammen auf 47 Pfg. pro Zentner.

Nicht berücksichtigt ist hierbei die Verzinsung des in den Fabriken investierten Kapitals. Hierfür können wir bei mässiger Verzinsung noch 3 Pfg. pro Zentner Rüben ansetzen, so dass die Gesamtunkosten auf 50 Pfg. pro Zentner Rüben zu stehen kommen. Nach Abzug dieser bleibt also eine Netto-Verwertung von 83,32 Pfg. ohne Berücksichtigung des Futters.

Die Fabriken schätzen die Rübenmengen in diesem Jahre auf 147605000 dz, F. O. Licht schätzt etwa dieselbe Zahl. Da der Anbau in Deutschland dies Jahr 467885 ha beträgt, so stellte sich demnach die Durchschnittsernte pro Hektar auf 315,5 dz oder 158 Zentner pro Morgen. Der an der Fabrik beteiligte Landwirt würde also vom Morgen Rübenacker eine Verwertung haben von rund 132 Mk. ausser dem ihm zufallenden Futter.

Zu diesem Ertrage kann selbst bei der hohen diesjährigen Ernte der Landwirt mit Nutzen keine Rüben bauen.

Anders stellt sich noch die Rechnung für die Rüben, welche zu festen Preisen von Fabriken gekauft sind. Der Preis hierfür wird sich nach grossem Durchschnitt in diesem Jahre auf etwa 1,05 Mk. ab Station nebst freier Rückgewähr des Futters gestellt haben. Es werden also bar zugesetzt bei 1 Ztr. Kaufrüben 22 Pfg.

Sollte kein Verlust an den Kaufrüben stattfinden, so müsste sich auf Grund nachfolgender Berechnung der Preis für 1 Ztr. I. Produkt stellen auf ca. 10,40 Mk. pro Zentner von 88° Rend., exkl. Sack ab Station, denn

1 Ztr. Rüben kostet	105 Pfg.
Sämtliche Unkosten betragen	50 ›
	155 Pfg.

Durch Nachprodukte und Melasse werden hereingebracht 12,5 Pfg., es bleiben also durch 13,25 Pfd. I. Produkt zu decken 142,5 Pfg., für 1 Pfd. Zucker 10,55 Pfg., oder für

1 Ztr. Zucker I. Produkt v. 89° Rend. = 10,55 Mk., resp.
1 › › I. › › 88° › = 10,42½,
exkl. Sack ab Station.

Der diesjährige Einstandspreis für 1 Ztr. Zucker I. Produkt von 88° Rend. beträgt mithin bei einem Rübenpreise von 105 Pfg. ab Station und freier Verabfolgung des Futters rund 10,40 Mk., er liegt also um 2,40 Mk. über dem jetzigen Preise.

Die zweite Frage, zu welchem Preise in Deutschland überhaupt mit Nutzen Zucker produziert werden kann, erledigt sich leicht hiernach, sie ist durch vorstehende Berechnung zum Teil schon gelöst.

Ich halte an der Ansicht fest, dass der Landwirt mit Nutzen im Durchschnitt für ganz Deutschland die Rüben nur bauen kann zu 1 Mk. pro Zentner ab Station bei freier Rückgewähr des Futters. Die Fabriken müssten hiernach den Zentner Rüben ausbringen zu 150 Pfg. Wenn sie dann bei einem Preise von 7 Mk. pro Zentner Nachprodukt durch dieses und die Melasse 13 Pfg. erlösen, so bleiben für 13,5 Pfd. I. Produkt noch zu decken 137 Pfg., das ergibt für 1 Pfd. I. Produkt von 89° Rend. einen Preis von 10,1½ Pfg. oder 10,15 Mk. pro Zentner Zucker resp. rund 10 Mk. pro Zentner Zucker von 88° Rend., exkl. Sack ab Station.

Wenn wir nun drittens die Frage prüfen, zu welchem Preise die Fabriken die Rüben verwerten, wenn man die jetzigen Zuckerpreise zugrunde legt, so ergibt das folgende Exempel:

Der Preis für 1 Ztr. Zucker I. Produkt von 88° Rend. sei zurzeit mit 8 Mk. pro Zentner exkl. Sack ab Station angenommen, etwas höher, wie er sich heute stellt. Wird dieselbe hohe diesjährige Ausbeute zugrunde gelegt, so ergibt 1 Ztr. Rüben:

13,25 Pfd. Zucker I. Prod. von 88° Rend. à 8,12½ Pfg.	=	107,60 Pfg.
1,— › Nachprodukt à 6,42 Pfg. .	=	6,42 ›
2,— › Melasse à 3 Pfg.	=	6,— ›
		120,02 Pfg.
ab für Unkosten		50,— ›
verbleiben pro Ztr. Rüben und Futter frei		70,02 Pfg.

Digitized by Google

Es bedarf keines weiteren Hinweises darauf, dass die jetzigen Zuckerpreise die Fabriken nicht in den Stand setzen, den rübenbauenden Landwirten für ihre Rüben Preise zu bieten resp. die Rüben zu Preisen zu verwerten, bei denen der Landwirt sie mit Nutzen bauen kann.

Ob unter diesen Umständen der Rübenbau in Deutschland sich einschränken wird und in welchem Masse, darüber noch ein Wort zu verlieren, wäre unnötig. Ebenfalls bedarf es auch keiner weiteren Erörterung darüber, dass der grosse Konsumartikel Zucker nicht auf längere Zeit hinaus sich auf Preisen halten kann, die so erheblich unter den Produktionskosten liegen. Wie lange aber trotzdem die Preise sich auf dem jetzigen Tiefstande bewegen werden, hängt wesentlich davon ab, wie lange es den Fabriken beliebt, ihre Ware zu den jetzigen ruinösen Preisen in einem die Nachfrage noch immer übersteigenden Masse an den Markt zu bringen.«

Wir geben die Ausführungen wieder, wegen der klaren Unterlagen, die darin über den Einstandspreis von Zucker enthalten sind, und die gerade jetzt, wo die Zuckerpreise den Einstandswert nicht erreichen, sehr beachtenswert sind.

Kakaomarkt.

Bericht vom 20. November 1905.

Die Preise haben ihre willige Haltung, die sie seit Monaten inne hatten, auf Lissaboner Anregung hin geändert und sind für alle Mittelsorten, die neben Thomé in Frage kommen, fester und höher. Es sind dies hauptsächlich Bahia, Accra, Kamerun und Samana. Da die Lage augenblicklich sehr veränderlich ist, nennen wir keine Preise, da diese morgen schon keine Geltung mehr haben können.

Die Hamburger Ankünfte sind in der ersten Novemberhälfte recht bedeutend gewesen, besonders aus Lissabon.

Wir lassen die **Einzelberichte** folgen:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1.—15. November 1905.

Lissabon	11940	Sack
Westküste Südamerika	7290	»
Bahia	5593	»
Westküste Afrikas	4443	»
Bremen	3091	»
Le Hâvre	2966	»
Southampton	1305	»
London	1017	»
Westindien	977	»
Amsterdam	588	»
Bordeaux	359	»
Liverpool	266	»
Antwerpen	143	»
Zusammen	39978	Sack

Dies ist schon mehr, als 1904 im ganzen November in Hamburg gelandet wurde. Die Hamburger Gesamtankünfte haben betragen in den letzten 24 Monaten:

		Sack		Sack
November	1904	37612	1903	39129
Dezember		58155		36749
Januar	1905	56393	1904	39497
Februar		50765		67189
März		59868		46736
April		41177		53354
Mai		32644		57428
Juni		44424		37048
Juli		63417		66179
August		65633		77217
September		33394		53836
Oktober		47576		50885
in den letzten 12 Mon.		591058		625247
seit Jahresanfang	1905	495291	1904	549369

Seit Jahresanfang ist 1905 um 54078 Sack zurück hinter seinem Vorgänger. Scheinbar wird es wenigstens einen Teil dieses Ausfalles in den beiden letzten Monaten noch aufholen.

Thomé-Kakao. In Lissabon kamen
am 8. November 17773 Sack mit D »Cazengo«
und 13. » 14085 » » D »Malange«
an. Im Lissaboner Zollhause lagen am 11. November 64 075 Sack. Wie schon an anderer Stelle gesagt, sind die Forderungen für Thomé von Lissabon aus erhöht und haben veranlasst, dass auch für die übrigen, Thomé gleich stehenden Sorten, höhere Preise gefordert werden. Für November werden über 45 000 Sack und für Dezember gegen 50 000 Sack in Lissabon erwartet, denn die beiden letzten Dampfer haben auf San Thomé schon etwa 30 000 Sack zurücklassen müssen, aus Mangel an Laderaum.

Bahia-Kakao. Die Ankünfte in Sack in Bahia haben betragen

	1905	1904
1. April bis 15. Oktober .	107738	164269
zweite Oktoberhälfte . .	33000	16704
erste Novemberhälfte . .	17250	25634
im ganzen etwa	158000	206607,

woraus ersichtlich ist, dass das laufende Erntejahr gegen 1904 um 48600 Sack zurück ist. Für November und Dezember werden normale Zufuhren erwartet; nach den bisherigen Meldungen aus den Kakaodistrikten soll die Ernte bald beendigt sein, so dass man vom Januar ab mit kleineren Zufuhren zu rechnen hätte.

Guayaquil-Kakao. Die erste Oktoberhälfte vergrösserte den Ausfall gegen 1904 wieder; es kamen in Guayaquil nur 4500 Quintales an gegen 14000 und 6500 Quintales in 1904 und 1903. Demnach betragen die Gesamtzufuhren seit dem 1. Januar
1905: 353500 Quintales,
1904: 494250 »
1903: 418500 »
Die statistische Lage blieb ohne besonderen Einfluss auf die Preisgestaltung. Die Werte für Guayaquil hielten sich ziemlich unverändert.

Trinidad-Kakao. Die neue Ernte hat soeben begonnen, doch erwartet man in Port of Spain vor Anfang Dezember noch keine grösseren Zufuhren. Die Preise waren angesichts der Stimmung in den Empfangshäfen nachgiebig und stellten sich Ende Oktober

für	auf
Rot Santa Rita . . .	$ 11.25
Schön rot El Salvador .	» 11.30
Plantatien Agua Santa	» 11.50—75,

50 kg, erste Kosten.

Auf den europäischen Plätzen war die Stimmung in den letzten Tagen eine bessere, so dass sich die Preise für Trinidad behaupten konnten.

Die Verladungen von Port of Spain betrugen in der ersten Oktoberhälfte 1815 Sack nach Europa und 1125 Sack nach Nordamerika gegen 2113 Sack im Vorjahr. Im ganzen sind seit Jahresanfang 182017 Sack verladen. Der Anteil Nordamerikas daran beläuft sich auf 71 622 Sack.

Grenada-Kakao. In der ersten Oktoberhälfte wurden 1309 Sack verladen, wovon 206 Sack nach Neuyork gingen. Grenadas waren auf der letzten Londoner Auktion nicht angeboten. Unter der Hand wurden Umsätze erzielt, die für mittlere Grenadas

Digitized by Google

47 sh brachten. Die Bestände gaben weiter nach und standen am 11. November auf 9154 Sack.

Ceylon-Kakao. Seit Jahresanfang sind in Colombo verladen 2430 tons gegen 2760 und 2175 tons in 1904 und 1903 Die Preise hierfür stellten sich ebenfalls höher auf den Londoner Auktionen und bei den sonstigen Umsätzen. Kurant bis mittel brachte 53 bis 57 sh, gut 60 sh, fein 72½ sh.

London. In der ersten Woche fanden keine Auktionen statt, und in der zweiten Woche wurden nur kleine Mengen, 1549 Sack, angeboten, wovon 899 Sack verkauft wurden. Unter der Hand wurden ebenfalls Käufe abgeschlossen. Die Stimmung war im allgemeinen auf die Lissaboner Anregung eine bessere, festere.

Die Kakaobewegungen in der Berichtszeit stellten sich 1905 (1904) auf

4501 (1520) Sack Zufuhren,
7092 (5684) » Verbrauch,
1835 (2676) » Ausfuhr,

wodurch sich die Bestände auf 68731 (84160) Sack verringerten.

Die Abforderungen an den heimischen Verbrauch bleiben jetzt andauernd stark; auch die Zufuhren übertreffen die vorjährigen, ohne indessen die hohen Ablieferungen ausgleichen zu können.

In anderen englischen Häfen wurden bedeutende Mengen gelandet in der Berichtszeit. In **Liverpool** kamen an 5056 Sack und in **Bristol** 4359 Sack, alles Thomé. Ausserdem wurden aus Southampton etwa 1400 Sack Ankünfte gemeldet.

Le Havre. Die Kakaobewegungen im Oktober haben betragen in Sack:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände 31. Okt.
Para	2831	2380	17276
Trinidad	3850	6250	44705
Cote-Ferme	2870	4880	36931
Bahia	13214	5970	17331
Haiti	230	1850	10047
Guayaquil	8570	9150	2662
Martinique	383	480	3016
Andere Sorten	9840	13124	36030
Oktober 1905	41788	44084	167998
gegen 1904	21720	32435	157401

Im ganzen sind seit Jahresanfang, in 10 Monaten, 1905 (1904)

gelandet 407617 (410872) Sack
abgeliefert 382649 (374449) »

Hiermit werden die Hamburger Anlieferungen, obgleich diese zurück sind, lange nicht erreicht.

Kakaoverbrauch:

England. An Rohkakao wurden 1905 (1904)

	im Oktober	in 10 Monaten
angeliefert	1760 (1301) tons	19811 (23231) tons
verbraucht	2117 (1629) »	16674 (16969) »
ausgeführt	413 (356) »	3569 (3250) »

Die Bestände stellten sich auf 5012 tons am 31. Oktober 1905 gegen 5856 und 4067 tons in 1904 und 1903.

Der Verbrauch hat sich demnach im Oktober mächtig aufgeschwungen, ohne indessen den noch immer bestehenden Unterstand von 295 tons tilgen zu können. Auch die Zufuhren und Ausfuhren sind im Oktober höher gewesen, diese letzteren auch im ganzen in den 10 Monaten.

Die Bewegungen in »prepared cocoa« sind folgende gewesen 1905 (1904) in lbs:

	im Oktober	in 10 Monaten
Einfuhr	827829 (823946)	7362658 (8706532)
Verbrauch	809022 (800525)	6973177 (8337750)
Ausfuhr	57185 (51681)	413759 (391294)

Die Bestände stellten sich auf 50000 lbs gegen 42000 und 85000 lbs in den beiden Vorjahren. Hier wird 1905 wohl eher als bei den Bohnen gegen 1904 zurück bleiben.

Oesterreich-Ungarn. An Rohkakao wurden eingeführt Januar bis September 1905 1937300 kg gegen 1823400 kg 1904. Die Zunahme kommt nur auf die See-Einfuhr, während die Landeinfuhr sogar etwas zurück ist.

Kakaobutter.

Bericht vom 23. November 1905.

Die heutige Gordiannummer kann erst am 23. hinausgehen, weil der 22. ein Busstag, also ein gesetzlicher Feiertag ist.

London hat für den Dezember das Auktionsquantum noch nicht genannt. Amsterdam meldet für den 5. Dezember folgendes an:

90000 Kilo van Houten
10000 » Dejong
10000 » Mignon,
16000 » Stollwerck.

Damit sind für Amsterdam die Jahreszahlen gegeben, die so aussehen: Es kamen von der Hauptmarke van Houten in Auktion:

	1905	1904	1903	1902	1901	
Januar	65	80	75	85	60	Tons
Februar	80	75	85	85	75	»
März	65	70	75	80	115	»
April	75	85	85	70	95	»
Mai	55	65	50	80	90	»
Juni	85	80	65	70	70	»
Juli	55	50	70	50	65	»
August	—	30	30	40	45	»
September	105	70	70	70	60	»
Oktober	80	70	85	80	80	»
November	90	80	75	70	85	»
Dezember	90	90	80	80	75	»
Zusammen:	845	845	845	860	915	Tons

Aus diesen Gegenüberstellungen ersehen wir, dass von der Marke van Houten, in den letzten Jahren, weder eine Zunahme noch ein Rückgang zu sehen gewesen ist; seit drei Jahren hat die Jahresmenge 845 Tons betragen.

In London wird das Jahr 1905 mit einem Defizit von ungefähr 150 Tons in der Marke Cadbury schliessen. Das erklärt sich aus dem grösser gewordenen Eigengebrauch der Cadbury-schen Fabrik für leicht schmelzende Speise- und Milchschokoladen.

Der freihändige Verkauf in Kakaobutter ruht fast ganz, wie ja auch die Hauptkonsumzeit, d. h. die Hauptarbeitszeit in den Fabriken zu Ende geht.



Allerlei.

Falsche Versprechungen. Viele Fabrikanten haben vom Gordian 253 Exemplare nachbestellt, um sie ihren Reisenden für die Kundschaft mit auf den Weg zu geben. Wir hatten für diesen Zweck eine grössere Auflage drucken lassen und können daher auch heute noch, solange der schon


Digitized by Google

ziemlich geräumte Vorrat noch reicht, von Heft 253 zu ermässigten Preisen Exemplare abgeben. Einen hässlichen Druckfehler, der sich bei diesem Aufsatz in Heft 253 auf Seite 281, 2. Spalte, eingeschlichen hatte, konnten wir bei der zweiten Hälfte der Auflage noch richtig stellen. Bei der Berechnung dort muss der Kakaobutterpreis nicht 250, sondern 125 Pfg. sein. Ebenso ergibt die Addition der Ansätze für Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker nicht 56.35 Mk., sondern 45.50 Mk. Aufmerksame Leser haben sicherlich diese beiden offenbaren Versehen schon richtig gestellt; an den übrigen Zahlen ändert sich nichts.

Raffineriekartell. Die Verhandlungen sind inzwischen recht weit gediehen. Am 4. November hatten sich in Berlin Vertreter von etwa 60 Raffinerien und Weisszuckerfabriken zu einer Besprechung eingefunden. Der Versammlung wurde hier ein Entwurf vorgelegt, der sich in erster Linie beschäftigt mit

1. Beschränkung des Liefertermins,
2. Einführung einer verbindlichen Skala,
3. Feststellung der Bedingungen für Verkauf und Zahlung.

Verbindliche Preisfestsetzungen sollen nicht stattfinden, dagegen soll ein Beirat entsprechend der jeweiligen Marktlage den Mitgliedern Richtpreise als Anhalt geben. Auch haben die Raffinerien ihre Verkäufe täglich zu berichten, damit wöchentlich die Höhe der Gesamtverkäufe den Mitgliedern genannt werden kann. Auch Nachweise über die Zuckerbewegungen werden geplant, sodass die Mitglieder die Zahlen schon vor amtlicher Bekanntgabe erhalten. Demnach haben die Raffinerien Mengen und Preise der Vermittlungsstelle bekannt zu geben, wodurch die Richtpreise, wenn sie auch nicht verbindlich sein sollen, immerhin eine ziemliche Bedeutung haben werden. — Die Versammlung hat diesem Entwurf im allgemeinen zugestimmt. Die Verhandlungen dauern noch fort und beschäftigen sich mit der Form, die der neuen Vermittlungsstelle zu geben wäre, ob sie an das bestehende Raffineriesyndikat anzuschliessen oder selbständig in ihrem Verkehr mit den Raffinerien zu gestalten wäre. Demnach ist das neue Kartell in greifbarer Nähe; seine Wirkungen müssen abgewartet werden.

Einfuhrzölle und Ausfuhrvergütungen. Um mehreren Anfragen zu genügen, wiederholen wir heute die neuen und die alten Tarifsätze:

1. Einfuhrzölle auf 100 kg.

	alte	neue	
Rohkakao	35.—	20.—	Mk.
Bearbeiteter Kakao, ungeschält	45.—	35.—	»
Kakaoschalen, roh	12.—	12.—	»
Kakaobutter	45.—	35.—	»
Bearbeiteter Kakao, geschält; Kakaomasse	80.—	65.—	»
Kakaowaren; Schokoladen; Schokoladenersatzstoffe	80.—	80.—	»

Zu beachten ist, dass die Schweiz für ihre Schokoladen unter dem neuen Zolltarif 50 Mk., und solange sie ausserhalb der Konvention bleibt, 10 Mk. Zuschlag, im ganzen 60 Mk. auf 100 kg Einfuhrzoll entrichten muss.

2. Ausfuhrvergütungen auf 100 kg.

	alte	neue	
Kakaobutter	43.70	25.—	Mk.
Kakaopulver	43.—	24.60	»
Schokolade	25.60	18.10	»
Zuckerwaren mit Kakaogehalt	11.30	9.50	»
Haferkakao	14.30	8.20	»

Wir verweisen hierbei noch auf die Gordianhefte 240, Seite 4599, und 251, Seite 239, wo die Sätze einzeln genauer besprochen sind. Leider verlautet bisher noch immer nichts von den Uebergangsbestimmungen am 1. März 1906. Wir wiederholen daher heute, was wir schon auf viele Anfragen antworteten, sich nach Möglichkeit an die zuständigen Handelskammern und Steuerbehörden zu wenden, denn es sind Erhebungen im Gange, für die Anregungen in der verschiedensten Form nur förderlich sein können.

Zwischen **Schokoladensuppenmehl** und **Schokoladenpulver** ist ein bedeutender Unterschied, der vielfach übersehen wird. Diese Oberflächlichkeit ist jüngst erst wieder vom Schöffengericht des Berliner Amtsgerichts IV bestraft worden. Die Schuld hat in vielen Fällen nicht der bestrafte Kleinhändler, sondern der Fabrikant, der seinen Abnehmer leider oft nicht genügend über die Zusammensetzung der von ihm gelieferten Ware unterrichtet.

Am 25. November v. J. entnahm die Polizei aus einem Geschäfte eine Probe Schokoladepulver und liess sie amtlich untersuchen. Es stellte sich heraus, dass der grösste Teil des Pulvers Weizenmehl und Zucker war, dem nur ein geringer Zusatz von minderwertiger Schokolade beigegeben war. Wie der Gerichtschemiker Dr. Beier im Gerichtstermin erläuterte, liessen manche Fabrikanten so zusammengesetztes Schokoladensuppenmehl als Schokoladepulver anbieten, das dann von unerfahrenen Personen auch als solches verkauft werde. Mit Rücksicht auf diesen Umstand erkannte das Gericht nur auf eine Geldstrafe von drei Mark.

Diese Unerfahrenheit soll durchaus nicht als ein Mäntelchen zur Entschuldigung des Kleinhandels dienen, was das erkennende Gericht auch dadurch bewiesen hat, dass es eine Strafe festsetzte. Hoffentlich tragen solche Fälle dazu bei, die oft recht sehr missbrauchte Kennzeichnungspflicht, die vom Gesetz ausdrücklich verlangt wird, immer deutlicher und klarer in allen Kreisen, des Handels wie des Publikums, so einzugewöhnen, dass sie auch wirklich ihrem Zweck gerecht wird; sie darf natürlich nicht etwa in der Weise gehandhabt werden, wie von jenem Fabrikanten, der auf seine Schokoladetafeln mit einem feinen Gummistempel »m. M.« setzen liess, und als er deswegen zur Rede gestellt wurde, ganz treuherzig erklärte, m. M. bedeute mit Mehl.

Auch hier, beim Schokoladenpulver, wird es den Fabrikanten und den Konsumenten sehr dienlich sein, wenn dieses nur noch in Packungen feilgehalten wird, die den Namen des Fabrikanten tragen, eine Sache, die wir schon seit Jahren für Kakaopulver lebhaft vorschlagen. Kein Fabrikant müsste und dürfte weder Kakaopulver noch Schokoladenpulver ohne Originalpackung aus seiner Fabrik gehen lassen.

Bei den **Handelskammerberichten** haben wir uns auch in diesem Jahre wieder die kleine Mühe gemacht, auf die Schreibweise von Kakao und Schokolade zu achten. Die Mehrzahl hat die neue Rechtschreibung angewandt, darunter auch Wien und Brünn, während einige, wenn auch nur teilweise, noch an der alten Schreibweise hängen; es sind dies ausser dem schweizerischen Zürich (nur im Inhaltsverzeichnis Chokolade) Mannheim, Darmstadt und Frankfurt a. M., die alle drei Kakao richtig schreiben, dafür aber das Chokolade halb nach alter, halb nach neuer Vorschrift haben drucken lassen.

Digitized by Google

Hoffentlich bringt der nächste Jahresbericht dieser drei entweder die alte Chocolade oder die neue Schokolade, denn Chokolade ist ein »Kompromiss«, aber kein Wort. Wir wünschen uns die Schokolade, die heute auch von der Mehrzahl anerkannt und angewandt wird.

Hamburger Kakaobewegungen. Seit 1899 sind jährlich im Hamburger Hafen gelandet worden

1899:	24 706 300 Kilo
1900:	24 603 100 »
1901:	23 834 000 »
1902:	32 706 000 »
1903:	33 765 900 »
1904:	47 348 200 »

Der durchschnittliche Wert der Zufuhren stellt sich, seit 1850 berechnet

am höchsten 1879 mit 198.31 Mk. für 100 Kilo
am niedrigsten 1851 » 56.50 » » 100 »

In den letzten sechs Jahren stellte sich der Durchschnittspreis, wie folgt, für 100 Kilo in Mk.

1899	1900	1901	1902	1903	1904
130.58	140.12	129.23	123.46	116.26	114.95

Seit 1900 ist ein stetiger Rückgang im Preise zu verzeichnen, den man vielleicht dadurch erklären kann, dass die allgemeine Preislage sich in den letzten Jahren gesenkt hat. Dies trifft aber wohl nur zum Teil zu, denn der hauptsächliche Nachlass im Durchschnitt kommt wohl daher, dass die mittleren billigeren Sorten den edlen teuren gegenüber mehr und mehr das Uebergewicht erhalten.

Aus den jährlichen Ablieferungen geht hervor, dass Hamburg sehr viele Kakaos nach Holland liefert und auch nach England. Den Bedarf von Dänemark, Schweden und Norwegen deckt es ganz, ebenso den von Russland. Auch Oesterreich erhält grösstenteils seinen Kakao von Hamburg, zu Lande wie zur See. Beachtung verdienen die Hamburger Abladungen nach Newyork, die 1904 etwa 2 138 200 Kilo umfassten gegen nur 1 334 800 Kilo im Jahre vorher. Die 1904er Ablieferungen stellen sich auf

22 126 700 Kilo seewärts
und 18 892 400 » landwärts
oder 41 019 100 » im ganzen.

Gegen diese majestätischen Mengen nehmen sich die Mengen recht winzig aus, die vor hundert und mehr Jahren in Hamburg ankamen, 1795 z. B. 934 Fass und 4260 Sack, 1815 nur 63 Fass und 847 Sack, während die Zahl der Säcke 1904 allein eine halbe Million weit überschritt.

Frankreich. Die Schokoladeneinfuhr stellte sich 1905 für neun Monate auf 250 100 kg gegen 290 600 und 531 200 kg in 1904 und 1903. Davon entfallen auf die Schweiz 207100, 252100 und 474500 kg. Die Ausfuhr ist im Steigen, sie betrug 429 900 kg gegen 400 200 und nur 290 300 kg in den beiden Vorjahren. Der Hauptkunde ist Algier mit 393 500 kg gegen 371 700 kg im Vorjahr.

Der **Verband der Fabrikanten von Markenartikeln E. V.** hat am 11. September d. J. seine diesjährige Jahresversammlung abgehalten. Dem Verbande gehören 54 Firmen an, darunter auch mehrere aus unserer Industrie. Seine Bestrebungen richten sich in erster Linie gegen die Preisschleuderei. Ausserdem soll eine Erweiterung des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen und eine Verschärfung des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb angestrebt werden. Auch mit der Frage der Rabatt-, Spar- und Konsumvereine beschäftigt sich der Verband, dessen Geschäftsstelle sich in Berlin, Königstrasse 55, befindet. Die Bestrebungen des Vereins sind durchaus gesund, sie richten sich gegen Auswüchse im Handel und Verkehr, unter denen auch unsere Industrie zu leiden hat. Es sei bei den Auswüchsen nur an das bekannte, ungepackte, garantiert reine, ff. feine, lose gehandelte Kakaopulver erinnert, das so vielfach zu Preisen angeboten wird, auf die der Fabrikant aus eigener Tasche zulegen muss, wenn dieses Kakaopulver auch den Anpreisungen entspricht.

Die **Deutsche Samoa-Gesellschaft,** die den Kakao- und Kautschukbau betreibt, will eine Anleihe von 330 000 Mk. zum Kurse von 108 Prozent aufnehmen. Die neuen Gelder sind hauptsächlich dazu bestimmt, die genannten Kulturen zu erweitern. Die Gesellschaft betreibt neben ihren Pflanzungen auch Handelsgeschäfte und setzte im Jahre 1904 etwa 240000 Mk. an Waren um.

Norwegen. Zolltarifänderungen. Durch Storthingbeschluss vom 29. September 1905 ist der norwegische Zolltarif, wie folgt, abgeändert worden:

T.-N.		Massstab	Minimal Kronen	Maximal Kronen
	Kakao:			
84,2.	Mehl (Pulver), mit Zuckerzusatz, Kakaomasse in Tafeln, Blöcken oder dergleichen; Schokolade; alles einschliesslich der unmittelbaren Umschliessung	1 kg	0,55	0,68
		(bisher	0,48	0,60)
	Milch und Sahne:			
118,b	1. kondensiert	1 kg	0,16	0,20
		(bisher	0,12	0,15)
	b 2 sterilisiert	1 kg	0,12	0,15
		(wie bisher)		
	Zucker und Sirup:			
640.	1. Zucker aller Art, worunter aufgelöster Zucker und anderer flüssiger Zucker (also auch Saft, ehe der Zucker ausgeschieden ist), welcher nicht als gewöhnlicher Sirup oder Melasse angesehen werden kann; Trauben- und Stärkezucker, sowie Trauben- und Stärkesirup . . .	1 kg	0,30	0,40
		(bisher	0,20	0,30)
	Zollkreditlager 300 kg.			
643.	Zuckerwaren, darunter Schokoladenkonfekt, Drops, Marzipanmasse u. andere ähnliche Zuckerwaren, einschliesslich der unmittelbar. Umschliessung	1 kg	0,55	0,75
		(bisher	0,50	0,70)

Diese Zollerhöhungen hat das Storthing in seiner Sitzung vom 4. Oktober endgültig angenommen.

Ausserdem hat das Storthing am 3. Oktober 1905 beschlossen, dass nach Ablauf der betreffenden Verträge u. a. für folgende Waren der Minimaltarif gelten soll:

	1 kg
Kindermehl	0.40 Kr.
Orangen aller Art wie Apfelsinen, Zitronen, Limonen, Pomeranzen	0.10 »
Weintrauben	0.25 »
Feigen und Feigenkuchen	0.20 »
Rosinen	0.15 »
Mandeln	0.50 »

Teehandel nach ausländischem Gewicht. Nach dem 1. März 1906 wird der Teezoll eine bedeutende Herabsetzung erfahren, von 100 Mk. bisher auf nur 25 Mk. für 100 Kilo, so dass sich der Teeverbrauch zweifelsohne heben wird. Der Bremische Senat ist bei der Reichsregierung vorstellig geworden.

Digitized by Google

ob nicht der Bundesrat auf Grund von § 5 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs für Tee bestimmte Vorschriften aufstellen könne. Tee in russischer oder englischer Originalpackung wird auch mit russischem oder englischem Gewicht verkauft, die bekanntlich weit leichter sind als das deutsche Pfund von 500 Gramm. Das russische Pfund hat nur 409.5 Gramm und das englische nur 453.6 Gramm. Diese Packungen werden vom Auslande bezogen und so angeboten besonders in Niederlagen ausländischer Teefirmen, dann in Kolonialwaren- und Konfitürengeschäften. Der Teetrinker kauft hier seinen Bedarf in der Regel nach Pfunden oder Pfundteilen und denkt natürlich deutsches Gewicht zu erhalten. Er gibt der fremden Ware den Vorzug, weil diese bei gleicher Güte natürlich billiger sein kann. Schon früher einmal, im Jahre 1897, haben sich massgebende Kreise mit diesen Zuständen im Teekleinverkauf beschäftigt, ohne indessen etwas zu erreichen. Angesichts der Aussichten nach dem 1. März 1906 wäre es für den Kleinhandel sehr gut, wenn der Bundesrat der bremischen Anregung folgen würde und für den Teeverkauf entweder deutsches Gewicht vorschriebe oder darauf bestände, dass zu den Gewichtsbezeichnungen ausdrücklich und sichtbar die Angabe träte, dass der Tee nach englischem oder russischem Gewicht gewogen sei.

Das **Warenzeichengesetz** wird im Deutschen Reiche von den Gerichten wieder schärfer gehandhabt, wie das jüngste Urteil über »Underberg-Boonekamp« beweist. Der Inhaber einer ähnlich lautenden Firma in Moers war von dem Hersteller des echten Underberg-Boonekamps, dem Fabrikanten H. Underberg-Albrecht in Rheinberg am Niederrhein schon zweimal angeklagt worden. Beide Male war die Firma in Moers zu hohen Geldstrafen verurteilt worden, ohne den Missbrauch der Wortmarke »Underberg-Boonekamp« einzustellen. Eine dritte Anklage hatte zur Folge, dass das Landgericht I Berlin auf die höchste Strafe von 5000 Mk. für die Firma in Moers und auf 300 Mk. Strafe für ihren Berliner Vertreter erkannte. Ausserdem wurde dem geschädigten Fabrikanten das Recht zugesprochen, auf Kosten des Verurteilten in acht Zeitungen die Entscheidung zu veröffentlichen. Der Verurteilte hatte hiergegen Berufung beim Reichsgericht eingelegt, aber ohne Erfolg. Das Reichsgericht hat das Urteil in allen Punkten bestätigt. Hiermit fährt hoffentlich ein heilsamer Schrecken in das Heer der Drohnen, die sich auf Kosten anderer zu bereichern suchen, die unlauteren Wettbewerb treiben mit den oft teuer erworbenen und gut eingeführten Marken anderer.

Ueber **Mallorkamandeln** wird uns folgendes geschrieben: Erst in den letzten Jahren ist die Mallorkamandel durch französische Vermittelung bekannt geworden. Ihr Ruf litt durch in Frankreich vorgenommene, häufige Beimischungen von minderwertigen, halbbitteren Marokkomandeln. Der Preis entsprach daher nicht dem Werte der wirklichen Qualität der Frucht. Erst seitdem ein direkter Verkehr von hier nach Deutschland angebahnt wurde, gelangte die Mandel zu vollem Ansehen, und wenn auch die unregelmässige Form der Frucht und die dadurch verursachte schwierigere Bearbeitung den Preis beeinträchtigt haben, so lässt doch der innere Kern die Ware neben der Barimandel durchaus bestehen.

Besonders für Marzipanfabrikanten ist die Möglichkeit, eine reine, süsse Ware zu erhalten, von Wert, und diese Süsse zeigt die Mallorkamandel infolge der sorgfältigen Pfropfung, welche die Bauern bei der Anpflanzung der zweijährigen Sprösslinge vornehmen. Der Käufer muss beim Einkauf von Mallorkamandeln darauf achten, dass er eine garantiert reine, süsse Ware erhält.

Ausser den kuranten, rein süssen Mandeln, bei denen weder künstlicher Staub noch pulverisierte Schalen unterlaufen, kommen noch nussförmige, rein süsse Früchte vor, die, im Preise um 20 Mk. höher als die kuranten, keinen Bruch aufweisen. Ferner gibt es eine Sorte Riesenberg-Mandeln, in der Schale dunkel und im Innern härter und weisser als die kuranten, welche sich besonders zu überzuckerten Mandeln eignen, und etwa 30 Mk. über den gewöhnlichen werten.

Die diesjährige Ernte steht der Menge nach hinter der vorjährigen zurück, und trotzdem jedes Jahr neue Pflanzungen ertragsfähig werden, soll der Ertrag kaum 30000 Sack gegen 47000 Sack in 1904 überschreiten. Immerhin ist eine Ernte von 30000 Sack für eine kleine Insel wie Mallorka ein achtbares Quantum.

Des weiteren wird noch auf Aprikosenmark verwiesen, das besonders für Konditoren zur Fabrikation von Fruchtbonbons in Betracht kommt, doch macht es der hohe Zoll auf Blechbüchsen, die zur Verpackung der Aprikosen dienen, unmöglich, den Artikel bis jetzt in grösseren Mengen zum Versand zu bringen. Sobald ein direkter Transport — d. h. ohne Umladung — gestattet, die Ware in Holzfässern zum Versand zu bringen, oder eine Herabsetzung des Zolles auf Blechbüchsen erfolgt, ist ein grösserer Absatz wahrscheinlich.

Ueber **Mankogelder** für Verkäuferinnen in Zuckerwarenhandlungen hat die Handelskammer zu Halle a. S. auf Ersuchen des Gerichtes folgendes Gutachten erstattet: In Halle ist es im Geschäftszweige des Zuckerwarenhandels gebräuchlich, Verkäuferinnen für ein Manko in Höhe von 1 Prozent des Umsatzes nicht in Anspruch zu nehmen, sofern es sich um den Verkauf loser, also abzuwiegender Ware handelt. Für den Verkauf von Waren in Fabrikverpackungen, bei denen ein Verlust beim Verwiegen ausgeschlossen ist, besteht ein solcher Handelsgebrauch nicht. (K.)

Anstoss erregende Schokoladenbilder. Wie der »Altenbg. Ztg.« aus Leinefelde berichtet wird, hat der Verband der katholischen Lehrer beschlossen, bei der Firma Robert Berger in Pössneck wegen Beseitigung ihrer bildlichen Darstellungen, die das katholische Gefühl verletzen, vorstellig zu werden. Bisher hat man die hübschen Bergerschen Schokoladenbilder stets gern gesehen. (K.)

Gestorben: Ludwig Grabinger, Teilhaber der Firma Franz Raitmayr, Schokoladenfabrik in München. (K.)

Erfurt. Der Kaufmann Max Albrecht ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma Fritz Trautwein, Schokoladenhandlung, eingetreten. (K.)

Pottenbrunn (St. Pölten, Niederösterr.) Die Firma F. Korff & Co., Handel mit Kakao, Zweigniederlassung der in Watergrafsmeer bestehenden Hauptniederlassung, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Prag. Die Lobositzer Schokolade-, Zuckerwaren- und Kaffeesurrogatfabriken A.-G. in Prag firmieren jetzt »K. K. priv. Schokolade- und Zuckerwarenfabrik Aktiengesellschaft in Lobositz«. (K.)

Bern (Schweiz). Die Firma H. Ammann, Konfiserie, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Freiberg i. Sa. Hugo Walter eröffnete Langestrasse 24 ein Schokoladengeschäft. (K.)

Digitized by Google

Kassel. Die Aktien-Gesellschaft Kasseler Haferkakaofabrik Hansen & Co. verteilt nach dem »Kasseler Tgbl.« wie im Vorjahre 5 Prozent Dividende. (K).

Bern (Schweiz). Die Firma D. Hemerdinger, Engros Verkauf der Schokolade-Fabriken Lindt und Sprüngli, Schauplatzgasse 33, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Göttingen (Hann.). Die Firma Schatz & Co. eröffnete neben ihrem Drogengeschäft eine Abteilung für Kaffee, Tee, Kakao, Schokoladen. (K.)

Braunschweig. Chr. Hahne führt das Sonnenstrasse 17 von Frau Emma Fischer bisher betriebene Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft weiter. (K.)

Wesel (Rhld.). Carl Timmer eröffnete Hohestrasse 480 ein Spezialgeschäft in Kaffee, Tee, Kakao und Speiseöl in Flaschen. (K.)

St. Petersburg. Die Gesellschaft der Schokoladen- und Konfektfabrik »Einem« in Moskau erzielte 1904/05 einen Gewinn von 277 664 Rbl. Nach dem »St. Petersburger Herold« kommt eine Dividende von 14 Prozent zur Verteilung. (K.)

Bernburg. Otto Zimmermann eröffnete Auguststrasse 21 ein Kakao-, Schokoladen-, Konfitüren- und Honigkuchen-Geschäft. (K.)

Oschatz. Die Firma Gerling & Rockstroh eröffnete Hospitalstrasse 9 eine Verkaufsstelle ihrer in Dresden befindlichen Schokoladen-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik. (K.)

Bernburg. Lisbeth Kraft eröffnete Auguststr. 39 ein Schokoladenhaus »Askania«. (K.)

Berlin. »Sarotti«, Schokoladen- und Kakao-Industrie A.-G. Am 25. November findet lt. »B. B.-C.« eine ausserordentliche Generalversammlung statt. Auf der Tagesordnung steht: Wahl des Aufsichtsrates. (K.)

Die Firma **C. L. Friedrichs, Rostock,** teilt uns mit, dass das Geschäft nach dem Ableben des Herrn Ernst Caspar, des bisherigen Inhabers, von der Ehefrau und Erbin des Verstorbenen, der Frau Marie Caspar, unter Uebernahme sämtlicher Aktiva und Passiva in unveränderter Weise fortgesetzt wird. Die Prokuren des Herrn Herm. Caesar und des Herrn Erich Caspar bleiben bestehen.

Gesellschaft Nordwestkamerun in Berlin. In dem Geschäftsbericht für 1904 heisst es, dass die Versuchs-Pflanzungen für Kakao gute Erfolge gezeitigt haben, sodass die Verwaltung eine Vergrösserung der Kakaoanlagen beabsichtigt. Das Geschäftsergebnis schliesst mit einem Verlust von 198 307 Mk. ab, wodurch sich die Unterbilanz auf 824 141 Mk. erhöht. Dieser Verlust ist hervorgerufen durch die Unruhen, wodurch die Gesellschaft nach ihrer Rechnung einen Schaden von 347 876 Mk. erlitt.

Die **Hohenlohesche Nährmittelfabrik Aktiengesellschaft** zu Kassel und Gerabronn und die **Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Co. Aktiengesellschaft** zu Kassel berufen auf den 8. Dezember d. J. ihre diesjährige 8. ordentliche Generalversammlung ein, auf der über das abgelaufene Geschäftsjahr berichtet werden soll. Die Versammlung der Hohenloheschen Nährmittelfabrik findet in Langenburg (Württbg.) statt und zwar im Gasthof zur Post, früh 11½ Uhr, die der Kasseler Haferkakaofabrik in Bettenhausen um 10½ Uhr früh im Geschäftslokal.

Handelsregister.

Erfurt. Süssmann & Hoffmann, Erste Deutsche Leguminosen Malz-Präparate-Fabrik: Die Firma ist erloschen. 26. 9. 05.

Cöln a. Rh. Krewel & Co. Gesellschaft mit beschränkter Haftung: Dem Wilhelm Linck und der Wilhelmine Decker zu Cöln ist Gesamtprokura erteilt. Die Prokura des Arthur Huckendick ist erloschen. 27. 9. 05.

Pirna. Stärke-Raffinerie und Nährmittelfabrik, G. m. b. H., Weesenstein: Der Gesellschaftsvertrag ist durch Beschluss der Gesellschafter am 31. August 1905 abgeändert. Das Stammkapital ist auf 45 000 Mk. erhöht worden.

Der bisherige Geschäftsführer Carl Hermann Littmann in Mügeln ist ausgeschieden. Zum Geschäftsführer ist bestellt der Chemiker Christian Friedrich Walter Puritz in Weesenstein. Er darf die Gesellschaft allein vertreten. Uebersteigt der Wert des Gegenstandes eines Geschäfts den Betrag von 500 Mk., so darf er die Gesellschaft nur in Gemeinschaft mit dem Geschäftsführer Ralph Littmann in Weesenstein vertreten. 27. 9. 05.

Breslau. Albert Müller, Honigkuchen-Fabrik: Das Geschäft ist unter der bisherigen Firma auf den Kaufmann Berthold Winckler, Breslau, übergegangen. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Berthold Winckler ausgeschlossen. 22. 9. 05.

Dessau. Eingetragen ist die Firma »Honig-, Lebkuchen-, Chokoladen-, Confitüren- und Bonbonfabrik Oskar Bork« in Oranienbaum. Inhaber ist der Konditor Friedrich Franz Wilhelm Oskar Bork in Oranienbaum. 27. 9. 05.

Konkurse.

(Eröffnung — Prüfung.)

Bremen. Kolonialwarenhändler Johann Heinrich von Engel, Kölnerstr. 59 (26. 9. 05 — 8. 12. 05). — **Berlin.** Bäckermeister Carl Schüler, Kottbuser Damm 35 (29. 9. 05 — 11. 1. 06). — **Berlin.** Kolonial- und Delikatesswarenhändler Bernhard Kendziorski, Dt. Wilmersdorf, Prinz-Regentenstrasse 65 (26. 10. 05 — 9. 1. 06). — **Schneidemühl.** Bäckermeister Paul Bartholdy (1. 11. 05 — 5. 1. 06). — **Frankfurt a. M.** Bäckermeister Wilhelm Nees, Neuhofstrasse 13 (7. 11. 05 — 16. 1. 06). — **Stettin.** Bäckermeister Albert Glöge, Martinstr. 13 (7. 11. 05 — 15. 12. 05). — **Leipzig.** Bäcker Heinrich Erwin Schleicher, Inhaber der Bäckerei und des Schokoladengeschäfts Erwin Schleicher in Sellerhausen, Eisenbahnstrasse 143 (13. 11. 05 — 29. 12. 05).

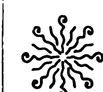


Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.





Etiketten

für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert

Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.

Höchste Leistungsfähigkeit.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden b. **J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Digitized by Google

Dr. F. Kaspar's Milchpulver

zu ff. Rahmschokoladen,
vollständig löslich, haltbar, unerreicht in Qualität, liefert:

Erste Aktien-Molkerei, Prag

Muster und Preise franko.



Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Infolge Vergrösserung der bestehenden Kühlanlage bietet sich

günstige Gelegenheit

für Schokoladefabriken sich eine maschinelle **Kühlanlage** zuzulegen.

Die zu verkaufende Kühlanlage (System Haubold) war in einer grösseren Schokoladefabrik der Schweiz in Betrieb und ist dort evtl. noch kurze Zeit zu besichtigen. Verkauft und montiert wird dieselbe von untenstehender Kühlmaschinenfabrik, welche die neue, grössere Anlage erstellt.

Scharrer & Gross, Maschinenfabrik, Nürnberg.

Direktor

einer Kakao- und Schokoladenfabrik **möchte sich gelegentlich verändern.** Betr. kennt Fabrikation und Betrieb bis ins kleinste und ist routinierter, strebsamer Kaufmann, der in seiner jetzigen ungekündigten Stellung binnen wenigen Monaten das achtfach höhere in Betrieb und Absatz erreicht hat. Reflektiert wird nur auf selbständige, gute Lebensstellung, evtl. auf Wunsch Beteiligung.
Gefl. Anerbieten bitte unter **A. H. 618** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Reisender

seit 2 Jahren bei der Firma

Gebr. Stollwerck A.-G.

tätig, sucht sich per 1. Januar 1906 passend zu verändern. Gefl. Offerten unter **O. Z. 621** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Eine grosse schweizer Schokoladen-Fabrik sucht tüchtigen

Werkmeister

der in allen Abteilungen Erfahrung hat und an selbständige Oberaufsicht gewöhnt ist.

Dauernde Stellung bei hohem Salär.

Offerten unter **V. 5140** an **Haasenstein & Vogler, St. Imier, Schweiz.**

Versandgeschäft

mit ausgedehnter Detailkundschaft in besseren Marken sucht Verbindung mit leistungsfähiger Kakaofabrik, um die Stetigkeit der Marken zu sichern. **Nur Kassageschäft.**
Angebote unter **H. K. 3202** befördert **Rudolf Mosse, Berlin SW.**

Ernst Reuschel & Co., Leipzig

Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.

Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.

Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.

Muster und Preislisten zu Diensten.

Ext. französische überzuckerte Naturblüten.

Digitized by Google

Dessert-Schokoladen.

Nach Beendigung unserer Fabrikneubauten beabsichtigen wir die Fabrikation feiner gefüllter und ungefüllter, geformter, modellierter und überzogener **Dessert-Schokolade** aufzunehmen. Zur Leitung dieser neuen Abteilung suchen wir zum 1. Juli 1906 eine leitende Kraft, die ihre Befähigung nachweisen kann. Wir werden nur allerfeinste Qualitäten herstellen. Es wird ein hohes Gehalt und dauernde Stellung geboten.

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek-Hamburg.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.
Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.
Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons
roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Heinr. Schneider, Altona

Vanille engros.

Offeriere zur Fabrikation:

Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.

Muster zu Diensten.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.


Digitized by Google

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

Wahler & Schwarz
(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)
Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart
fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:
Serienbilder-Karten feinster Ausführung
Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.
Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)
Schokoladenformen-Fabrik
Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:
Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation
in nur solider, tadelloser Ausführung.
Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!
Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.
Nie erreichte Leistungsfähigkeit! * Tadellose Funktion! * Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! * Prompte Bedienung! * Erstklassige Fabrikate!

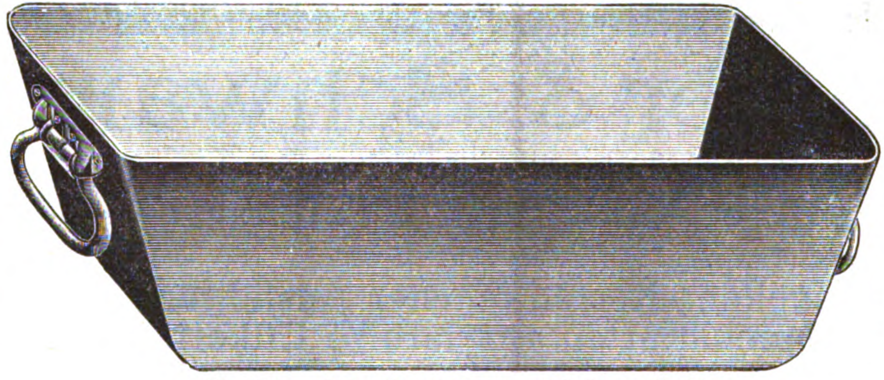
KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION
liefern als Spezialität
QUIRI & Co.
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)
15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**
Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

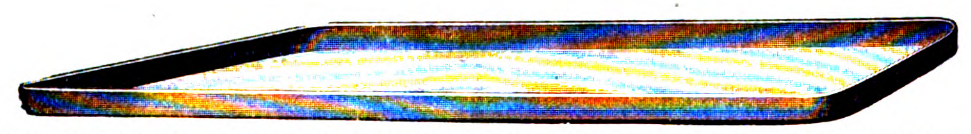
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

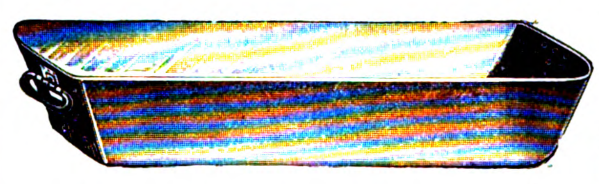


Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

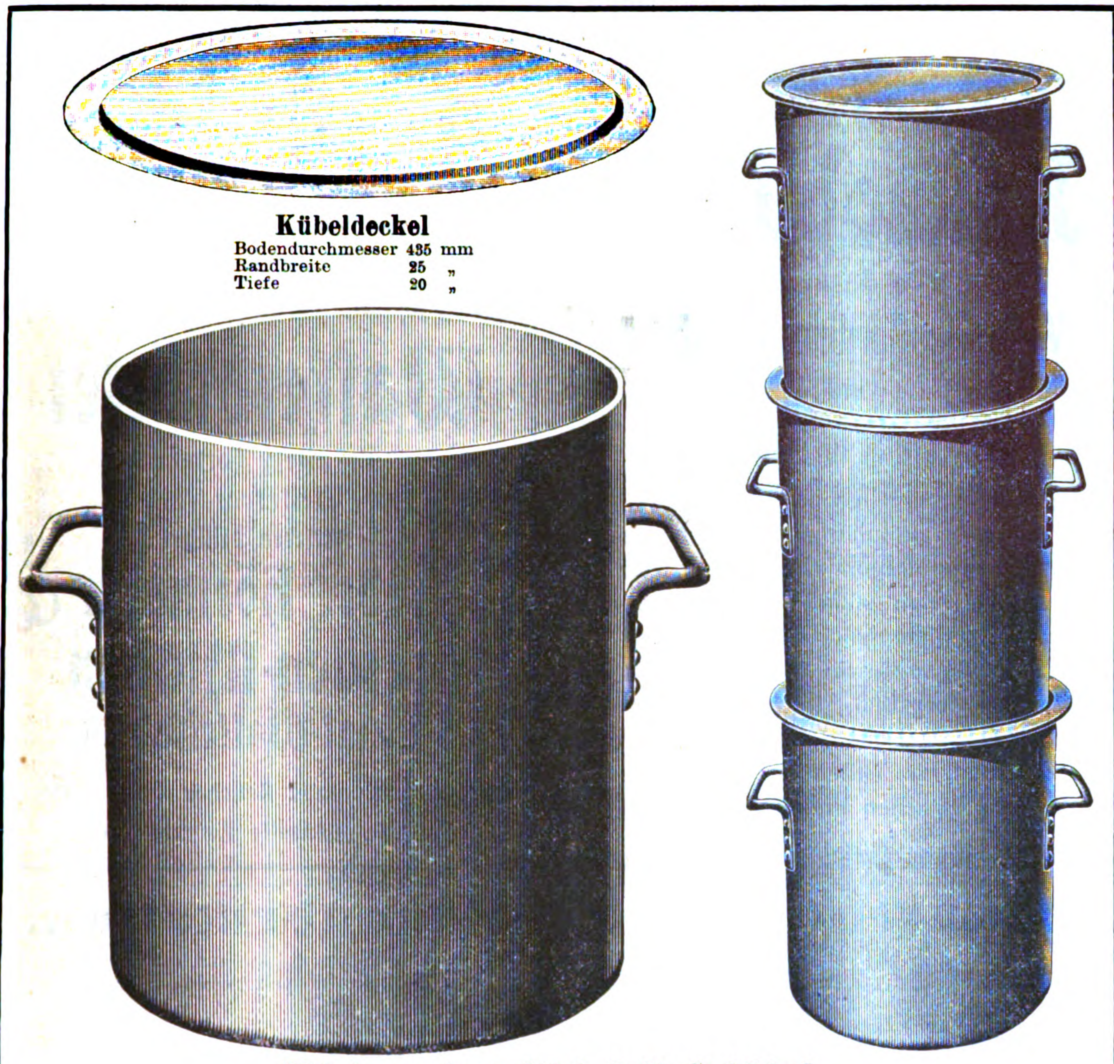
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübeldeckel

Bodendurchmesser	435	mm
Randbreite	25	"
Tiefe	20	"

Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben	440	mm Durchmesser
unten	430	" "
Tiefe	500	" "
Inhalt ca.	74	Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

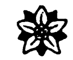
gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1905. XI. Jahrgang. **Nr. 255.** Hamburg, 5. Dezember 1905.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22 Mark.** Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ❀ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

 **Ueberziehmaschine.** 

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

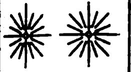
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: Adolf Pertsch
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*
Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Pfefferminzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 255:

Auslandsbriefe.

Aus **Nordamerika:**

Die **Geschäftsberichte** lauten von drüben ausserordentlich **günstig.** Fast aus allen Gegenden wird gemeldet, dass die Fabrikanten mit Aufträgen geradezu überladen sind. Diese gute Entwickelung des Geschäfts wird hauptsächlich auf zwei Gründe zurückgeführt. Einmal ist der Herbst für die Fabriken ohnehin eine scharfe Zeit, wo es gilt, die Weihnachtswaren herzustellen. Und zweitens kommt zu diesen Weihnachtsvorbereitungen ein starker laufender Bedarf. Die Nachfrage an fertigen Erzeugnissen ist grösser als je, was auf die in diesem Jahre sehr reichliche Getreideernte zurückzuführen ist. Hat der Bauer, oder wie er drüben heisst, der Farmer, Geld, hat's die ganze Welt. Die Kauflust ist ziemlich allgemein, und auch unsere Industrie zieht davon einen guten Nutzen.

Die **Geo. Ziegler Co.** in Milwaukee beklagt den Tod ihres Vizepräsidenten H. Theodor Ziegler, der im Oktober starb, nur 47 Jahre alt. Herr Theodor Ziegler war Zeit seines Lebens in der von seinem Vater begründeten Gesellschaft tätig, die ihm einen guten Teil ihrer Erfolge verdankt.

Die Einfuhr von **schweizerischen Schokoladen** wächst von Monat zu Monat und macht den Hauptteil der Gesamteinfuhren aus. In den acht Monaten Januar bis August 1905 sind in den Häfen der Vereinigten Staaten im ganzen 1365591 lbs im Werte von 327193 $ = Mk. 1375000 gelandet worden. In der gleichen Zeit 1904 waren es nur 1037205 lbs im Werte von 241581 $ und 1903 gar erst 462913 lbs mit 102899 $ Wert.

Von seiten der amerikanischen Fabrikanten macht sich hiergegen ein ziemlicher Widerstand geltend, der

Digitized by Google

diese und jene, mehr oder weniger sonderbaren Blüten zeitigt. Natürlich fehlen auch hier nicht die Angebote von sogenannten »Swiss chocolates«, die dem treuherzigen Publikum als »garantiert echt« hingehalten werden. Auf ähnliche Erscheinungen stossen wir leider auch in Deutschland und England, was wir schon wiederholt vordem behandelten. Hiergegen sticht die Anzeige einer amerikanischen Firma angenehm ab, die alle Eselsbrücken verschmäht. Sie bietet auch Milchschokoladen an, sagt aber ausdrücklich, dass diese in Amerika hergestellt seien, und vor den fremden Erzeugnissen den Vorzug hätten, billiger zu sein; hinsichtlich der Güte der Ware glaube sie auf Grund langjähriger Erfahrungen eine Milchschokolade anbieten zu können, die den schweizerischen Marken nicht nachstünde. Einzelne Amerikaner scheuen sich also nicht, statt von schweizerischer von einer **amerikanischen Milchschokolade** zu sprechen. Diesen Weg betreten hoffentlich **die** paar deutschen und **die** englischen Fabrikanten auch bald, die sich heute noch mit fremden Federn schmücken, damit wir dann von deutschen und englischen Milchschokoladen sprechen können und nicht mehr von sogenannten schweizerischen, die es nicht sind, sondern die lediglich einen der vielen Auswüchse in Handel und Wandel darstellen, die unser heutiges Verkehrsleben leider zeitigt.

Ode & Gerbereux in Newyork haben ihre Fabrik bedeutend vergrössert. Das Gewese kann jetzt die doppelte Menge von Waren herstellen. Besonders ist Bedacht genommen auf weite Lagerräume. Die Fabrik selbst ist sechs Stockwerke hoch, an der Strasse 30 Fuss breit und gegen 100 Fuss tief. Auch eine umfangreiche Kühlanlage wurde in die Fabrik hineingebaut. Die Firma beabsichtigt, sich vor allem auf die Herstellung eines neuen Artikels, auf »Malted cream chocolate drops« zu legen. Daneben sind noch andere Neuheiten geplant. Herr D. F. Gerbereux baut ausserdem eine Maschine, die viele Arbeitskräfte ersparen soll.

Neben der Cobb Chocolate Co. hat sich eine **Cobb Cocoa Co.** gebildet mit einem Kapital von 300000 $. Präsident der neuen Gesellschaft ist Albert W. Cobb. Das jetzt schon bedeutende Geschäft soll erweitert und neue Geschäftszweige sollen aufgenommen werden.

Die **John Hoffmann & Sons Co.** plant gegenüber der Zieglerschen Fabrik ein neues Gebäude von eben Stockwerk Höhe, um der wachsenden Ausdehnung des Betriebes zu genügen. Das neue Gewese wird auf einem dreieckigen Eckplatz errichtet, der an den beiden Strassenseiten 160 und 150 Fuss misst. Die Kosten dafür sind auf 160000 $ (= etwa Mk. 650000) veranschlagt.

Auch die **Geo. Ziegler Co.** vergrössert, um der Ausdehnung des Absatzes zu genügen, ihre Schokoladenabteilung durch Aufstellung neuer Maschinen, die vom Februar 1906 ab in Betrieb gesetzt werden sollen.

Einen sehr lesenswerten Aufsatz über die **Pflaumenkultur** in den Vereinigten Staaten schliessen wir hier an (nach Daily Consular Reports); daraus ist ersichtlich, in welch kurzer Zeit in den Vereinigten Staaten die Pflaumenkultur gross wurde, sodass sie heute ans Ausland achtbare Mengen ihres Ueberschusses abgeben kann. Der Bericht lautet:

»In den Vereinigten Staaten von Amerika werden jährlich rund 100 Millionen englische Pfund Pflaumen verbraucht. **Vor dem Jahre 1886** wurden diese Früchte fast sämtlich aus Frankreich und den Donauländern bezogen und als französische und türkische Pflaumen auf den Markt gebracht. In jenem Jahr erschienen zuerst amerikanische Pflaumen im Handel, und mit jedem folgenden Jahre wuchs die Zufuhr der einheimischen Frucht, sodass schliesslich die Einfuhr ausländischer Pflaumen auf eine sehr kleine Menge beschränkt wurde. Die bei weitem bedeutendste Pflaumenzucht der Vereinigten Staaten ist die von Südkalifornien, wo die klimatischen Verhältnisse der Frucht ausserordentlich günstig sind. In der Grafschaft Santa Clara allein stehen **rund 3700000** Pflaumenbäume auf **37000** Acres Land. Und dort werden im Jahr über 110 Millionen Pfund Pflaumen geerntet, mehr als genug, um den Bedarf des ganzen Landes zu decken. Der Ueberschuss dient, zusammen mit der Ernte aus anderen Staaten, dazu, das **Ausfuhrgeschäft** nach Grossbritannien, Deutschland und Frankreich zu ermöglichen.

Zu den ersten Anpflanzungen in Kalifornien wurden Schösslinge der französischen Pflaumensorten Petite und Epineuse verwendet; im Laufe der Jahre wurden bedeutend bessere als die ursprünglich gewonnenen Sorten erzielt. — Bei Neuanpflanzungen, die gewöhnlich in der Regenzeit vorgenommen werden, schneidet man die Pflänzlinge nach dem Einsetzen auf eine gleichmässige Höhe von ungefähr 2 englische Fuss herunter; im zweiten Jahre werden die Bäumchen gestutzt und nur drei bis fünf Zweige stehen gelassen, im dritten und vierten Jahre wird das Stutzen wiederholt. Der Boden wird zweimal im Frühling und Sommer aufgelockert. — Im September reifen die Pflaumen, und man erntet sie durch Abschütteln der Zweige nach Ausbreitung von Tüchern unter den Bäumen. Die frische Frucht wird nach den Packhäusern gebracht, nach der Grösse sortiert, durch kochendes Wasser vom Schmutz gereinigt und erweicht, sodann auf flachen Kästen von 8 Fuss Länge und 3 Fuss Breite, je nach der Witterung, drei bis acht Tage lang, zum Trocknen in der Sonne aufgestellt. Zehntausend solcher Kästen kann man in Santa Clara während der Erntezeit stehen sehen. Nach genügendem Austrocknen werden die Pflaumen in besondere Behälter getan zum »Schwitzen«, das zehn bis zwölf Tage anhalten muss. Dann sind sie fertig zum Verpacken.«

Diese Ausdehnung der amerikanischen Pflaumenkultur sollte dem Deutschen Reiche einen Fingerzeig geben, den heimischen Obstbau auszugestalten. Hier und da sind Ansätze zu spüren, doch halten sich diese immer noch in bescheidenen Grenzen; diese Ansätze sind sehr ausdehnungsfähig, denn einerseits gibt es im Deutschen Reiche ungezählte Landstrassen und Eisenbahndämme, die sich prachtvoll eignen würden, und andererseits nimmt der Verbrauch von Jahr zu Jahr zu. Während die Amerikaner mit ihrer Pflaumenkultur nicht nur den eigenen Bedarf decken, sondern noch an der Ausfuhr verdienen, wandern bei uns jedes Jahr gewaltige Summen für Obst und Früchte ins Ausland.

Aus **England:**

Kakaobutterersatzmittel werden in England in der verschiedensten Form unter den verschiedensten Namen angeboten und von Schokoladenfabrikanten auch gekauft, denn sonst könnten die Firmen, die diese Ersatzmittel herstellen, nicht andauernd so ausgedehnte Anzeigen erscheinen lassen. Kürzlich klagte ein Schokoladenfabrikant gegen eine Firma, die ihm ein Kakaobutterersatzmittel geliefert hatte, unter der Behauptung, nichts anderes als regelrechtes »Kerzenfett« erhalten zu haben. Wir erinnerten uns hierbei unwillkürlich an die Verwendung von Paraffin zu Schokoladen, worüber wir vor einiger Zeit aus den Vereinigten Staaten berichten mussten. Unser englischer Gewährsmann wusste über den Ausgang dieser Klage noch nichts, meinte aber, »Kerzenfettschokoladen« seien eine Neuheit, die es jedenfalls verdienen, aller Schokoladenfabrikanten bekannt zu werden. Derartige Klagen sind in letzter Zeit häufiger vorgekommen.

Aus **Dublin** bietet eine englische Firma Milchpulver an. Nach längeren Versuchen ist es ihr gelungen die Fabrikation aufzunehmen in drei verschiedenen Sorten: »full cream«, »half cream« und »separated«

Digitized by Google

In **Birmingham** sind jüngst Cadburys angegriffen, weil angeblich ihre geschäftlichen und politischen Anschauungen nicht übereinstimmten. Darauf hat die Firma Cadbury geantwortet, dass der Angreifer nichts vom Geschäft verstehe, denn der Zoll auf Rohkakao beträgt 1 d das lb, auf bearbeiteten Kakao das doppelte. Englische Fabrikanten sind beim Ausfuhrgeschäft benachteiligt, ausländischen Firmen gegenüber. Denn in Frankreich und Deutschland erhalten die Fabrikanten bei der Ausfuhr den bezahlten Zoll zurück, in Holland brauchen sie überhaupt keinen Zoll zu bezahlen. Aus diesem Grunde tritt Cadbury für Zollfreiheit des Kakao ein, weil in England der bezahlte Zoll bei der Ausfuhr nicht wieder vergütet wird.

Es melden sich wieder Stimmen für einen **Anbau von Zuckerrüben** in England. Seit Jahren taucht diese Frage in längeren oder kürzeren Abständen immer wieder auf, ohne bisher in die Tat umgesetzt zu werden. Wir haben hierüber schon häufiger berichtet und können heute nur wiederholen, dass England mit dem wunderbaren Zucker zufrieden sein sollte, den es vom Auslande, aus den Rohrzuckerländern, bezieht.

Ein **neues Verfahren** zur Herstellung von **Milchzucker** soll in Liverpool erfunden sein, wodurch dieser Stoff wesentlich billiger als bisher herzustellen sein soll, was für die Brauindustrie, die Jamsfabrikanten und die »Confectioners« sicherlich wissenswert ist.

Automatendiebstähle sind augenblicklich in England an der Tagesordnung. Hauptsächlich solche Automaten, die Süssigkeiten enthalten, werden ausgeräubert. In der Regel sind die Täter halbwüchsige Burschen.

Aus der **Schweiz:**

Während die Aufnahme von Rohkakao zurück ist, wächst die **schweizerische Schokoladenausfuhr** weiter und weiter. Dieser an sich scheinbare Widerspruch findet zum Teil seine Erklärung darin, dass die schweizerischen Fabrikanten sich mehr und mehr fast ganz auf ihr ureigenes Gebiet, die Herstellung von Milchschokoladen, werfen, wofür weniger Kakaomasse gebraucht wird als für die landläufigen Schokoladen. Andererseits haben auch wohl die Bestände, die manche Fabriken an fertigen Erzeugnissen im voraus herstellten, einen Teil des grösseren Bedarfs aufgenommen. Ausserdem mag manches Kilo Kakao, das in 1904 statistisch gefasst und eingelagert wurde, erst im laufenden Jahre verarbeitet sein. Hiermit sind indessen die Gründe zur Erklärung des Widerspruches nicht erschöpft. Jedenfalls ist auch in dem Verhältnis der Zahlen für Rohkakaoeinfuhr und Schokoladenausfuhr ein Grund mit zu suchen für den vor einiger Zeit erfolgten Rückgang von Schokoladenwerten an den schweizerischen Börsen. Es betrug die Schokoladenausfuhr

	im dritten Vierteljahr	in neun Monaten
1905:	1964900 kg	5268800 kg
	7695221 frs.	**20738781** frs.
1904:	1576500 kg	4498300 kg
	6210446 frs.	**17842049** frs.

Durchschnittlich stellt sich der Wert der 1905 ausgeführten Schokoladen auf 394 frs. für 100 kg. Soweit sich die allgemeine Lage heute schon übersehen lässt, ist die Schweiz sowohl absolut mit 1558600 kg als auch relativ mit über 42 Prozent in der Aufnahme von Rohkakao zurück. Dagegen weist die Schokoladenausfuhr für neun Monate eine Zunahme von fast 25 Prozent auf mit 388 400 kg im Werte von 2896 732 frs. Hiernach scheint die 1905er Zunahme an sich die von 1904 nicht erreichen zu sollen, obgleich das letzte Vierteljahr stark im Bedarf zu sein pflegt, denn 1904 nahm gegen 1903 um 856 600 kg im Werte von 3 923 983 frs. zu. Unter den Bestimmungsländern hat England weit über ein Drittel bisher aufgenommen. An zweiter Stelle folgt in weitem Abstande Nordamerika, an dritter das deutsche Zollgebiet.

Ueber **Cham-Nestlé** wird allerlei geschrieben. So wird aus Cham der Rücktritt des Herrn Direktors Adolf Gretener gemeldet. Gretener gehört seit langer Zeit der Chamer Milchgesellschaft an. Während einer Reihe von Jahren war er Präsident des Verwaltungsrates. Vor etwa fünf Jahren, als der Verwaltungsrat teilweise erneuert wurde, verliess Gretener diesen Posten und trat in die Generaldirektion des Unternehmens ein. Die Verschmelzung der Chamer Gesellschaft mit Nestlé brachte eine Neuordnung im Personalbestande der obersten Leitung. Gretener trat aus der Generaldirektion aus und übernahm als Direktor die Leitung des Fabriketablissements in Cham. Wie unser Gewährsmann schreibt, ist sein jetziger Austritt aus dieser Stellung auf persönliche Verhältnisse zurückzuführen. Er war ein pflichttreuer Beamter und sein Weggang wird insbesondere auch von den Arbeitern empfunden, denen er eine entgegenkommende Gesinnung bekundet hat.

Auch ist in dem Kursstande der Aktien noch keine rechte Beruhigung eingetreten. Die Kurszettel der Zürcher Börse aus den letzten Wochen bieten für Cham-Nestlé ein sehr bewegtes Bild. Scheinbar trat in den letzten Tagen eine Erholung ein. Die Aussichten der Aktionäre auf Dividenden werden für die nächsten Jahre recht verschieden beurteilt, obwohl das Geschäft flott geht. Auch die bei der Verschmelzung übernommenen Werte der Peter-Kohler-Gesellschaft stehen auch heute noch unter dem Kurse, den die vereinigte Cham-Nestlé-Gesellschaft bei der Uebernahme anlegte.

Geschützte Warenzeichen.

Die mit einem * versehenen Zeichen sind Bildzeichen, von denen entweder die darin enthaltenen Worte oder in Ermangelung dieser das eigenartige Gepräge des Bildes kurz angegeben sind.

Soweit unsere Aufzeichnungen in Warenzeichen reichen, sind wir gern bereit, unsern Lesern über dieses oder jenes Warenzeichen unserer Industrie Auskunft zu geben, über die dadurch geschützten Waren usf.

Andererseits sind wir sehr dankbar, wenn man uns allgemein wissenswerte Entscheidungen in Warenzeichensachen, die unsere Industrie angehen, einschickt, um sie in entsprechender Fassung der ganzen Industrie zugute kommen zu lassen.

Gesagt soll noch werden, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feilhalten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in den Heften 219, 223, 226, 227, 231, 233, 239, 245, 246 und 248 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

Neu eingetragen sind beim Kaiserlichen Patentamt in der Zeit vom 2. August bis zum 5. Oktober 1905 folgende Zeichen:

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
*Adler auf der Weltkugel	81957	Fa. J. C. Keiper, Wiesbaden, Kirchgasse 52.
Adolit	81426	Krewel & Co., G. m. b. H., Cöln a. Rh., Eifelstr. 33.
Alice	81342	Heinrich Meckel, Frankfurt a. M.. Hansaallee 23
Allemal	81772	Harry Trüller, Celle.
Alpenglühen	81053	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Asche	81380	C. F. Asche & Co., Hamburg.
B		
*Beyer's Kuchenmasse (Packung)	81268	Franz Beyer, Zeitz.
Boxol	81784	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
Brema	81700	Fa. C. Pecher, Detmold.
Burggraf	81200	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
C		
Carac	81003	Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Chocolade Fabriken Lindt & Sprüngli.
Cacaol	81084	B. E. Enge, Oberlössnitz b. Dresden.
*Chocolat Frey Torrone	81419	R. & M. Frey & Co., Aaarau (Schweiz).
Citrovin	81098	Erste Taunus-Cognac-Brennerei Fritz Scheller Söhne, Homburg v. d. H.
D		
Dedege	81423	Deutsche Diamalt-Gesellschaft m. b. H., München, Karlsplatz 6.
Derby	81188	Fa. Dr. A. Oetker, Bielefeld.
Diafarin	81698	Deutsche Diamalt-Gesellschaft m. b. H., München.
Diomedes	81164	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
E		
*Ebner's Kakao	81332	Holländische Kaffeelagerei Albert Ebner, Königsberg i. Pr., Vorder Rossgarten 45.
Effecta	81854	Fa. Moritz Augustin (Kny & Everth), Leipzig.
*Ehrenpreis	81340	Riquet & Co. Aktiengesellschaft, Gautzsch b. Leipzig.
Eichendorff	81857	Wedekind, Rohlapp & Co., Ratibor.
Eiderblume	81132	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Entomolin	81507	Krewel & Co., G. m. b. H., Cöln a. Rh., Eifelstr. 33.
*Eviva-Schokolade	81773	Thiele & Holzhause, Barleben.
F		
Felsche's Manöver-Chocolade	81083	Fa. Wilhelm Felsche, Leipzig-Gohlis.
Felsen	81242	Fa. Franz Sobtzick, Ratibor.
Frauenlob	81620	Willi Hesse, Braunschweig, Leopoldstrasse 23.
G		
Ganzo	81621	Gesellschaft für zweckmässige Kindernährmittel, Utzenstorf (Schweiz).
Gaudeamus	81172	Fa. H. Grünbaum, Cassel, Wolfhagerstr. 55.
*Gentiana Enzian	81818	Aktien-Gesellschaft Vereinigte Berner & Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, Zürich (Schweiz).
Gletscher	81819	Harry Trüller, Celle.
Grazia	81161	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
H		
Hab mich lieb	81337	Riquet & Co., Aktiengesellschaft, Gautzsch b. Leipzig.
Habicht	81103	Harry Trüller, Celle.
Haka	81774	Fa. Dr. A. Oetker, Bielefeld.
Helon	81781	Max Elb, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Dresden.
I		
Johann Sebastian Bach	81209	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Junge Liebe	81189	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Ista	81221	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
K		
Kaffeehilfe	81339	Riquet & Co. Aktiengesellschaft, Gautzsch b. Leipzig.
Kassoria	81302	Theodor Stukenkemper, Bielefeld, Ellerstr. 39.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
„Kochhülfe"	81494	Fa. Arnold Holste Wwe., Bielefeld, Am Bach 46.
König von Samoa	81840	J. Weintraub, Wiesbaden, Webergasse 36.
Kryptol	81653	Kryptol-Gesellschaft mit beschr. Haftung, Berlin. Unter den Linden 56.
Küchel	81523	Offene Handelsgesellschaft Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen, Hannover.
L		
Lisette	81504	Fa. Adolf Jörss, Hamburg, Hopfensack 19.
Loxola	81368	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
M		
Maggis Suppen- und Speisen-Würze mit dem Kreuzstern	81853	Maggi, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Singen (Baden) und Berlin, Bülowstr. 57.
Martello	81178	Wichern & Ludolphi, Hamburg, Bei den Mühren 74/75.
Meistersinger	81191	Gebr. Stollwerck A.-G., Cöln a. Rh.
Memo	81366	Chas. C. Steinhardt u. Freiherr von Werther, Berlin, Tauenzienstr. 8.
Muldenperle	81213	»Milka« Nährmittelfabrik G. m. b. H., Düben a. Mulde.
N		
Neue Liebe	81190	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
O		
Ornans	81699	Vereinigte chemische Fabriken Julius Norden & Co. m. b. H., Berlin, Warschauerstr. 60.
P		
Panope	81619	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Pedro	81546	Hamburger Marzipanfabrik, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hamburg-Uhlenhorst, Arndstr. 14.
Porus	81618	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Q		
Quo vadis?	81091	Johannes Schober, Halensee, Joachim Friedrichstr. 57.
R		
*Reinhold Mildner's echte Kräuterbonbons	81472	Reinhold Mildner, Breslau, Vorwerkstr. 11.
Resoluta	81142	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Rheingold	81301	Friedrich Wilhelm Soehnlein, Schierstein.
S		
Sanguinal-Maltin	81856	Krewel & Co., Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Cöln a. Rh.
Santa Lucretia	81683	J. F. Rauch, Berlin, Brunnenstr. 174.
Sedina	81771	Albert Krey, Stettin-Grabow.
Soi mio	81210	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
St. Lorenz	81693	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
T		
Thürpil	81065	Fa. Cl. Lageman, Erfurt.
*Thee Riquet Chocolade Cacao (Aushängeschild)	81338	Riquet & Co. Aktiengesellschaft, Gautzsch b. Leipzig
Töffia	81505	Aug. Luhn & Co., Ges. m. b. H., Barmen.
Töffiol	81506	do.
V		
Vivace	81163	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
W		
Weltwunder	81254	Harry Trüller, Celle.
Wildfang	81418	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek b. Hamburg.
Z		
*Zwei verschlungene Ringe	81986	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek b. Hamburg.

Digitized by Google

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1905.

Die Aufnahme von Rohkakao im September ist der vorjährigen ungefähr gleich geblieben, wie schon in Heft 252 gemeldet. Die Zunahme gegen 1904 stellt sich für die neun Monate Januar bis September auf über 8 Prozent. Unter den Kakaoländern nimmt Thomé mit seiner Zunahme gegen 1904 die erste Stelle in der Versorgung des Bedarfs ein. Ecuador bleibt zurück, und Santo Domingo ist nur wenig gegen 1904 voraus. Die grösste Zunahme zeigt das Accragebiet. Kamerun lieferte bisher 610000 kg an den deutschen Verbrauch ab.

Die Kakaopulver-Einfuhr aus den Niederlanden ist im September erheblich zurück geblieben, während die Einfuhr schweizerischer Schokolade weiter steigt und in neun Monaten um nicht ganz 18 Prozent zunahm.

Weniger günstige Zahlen zeigt die Zunahme in der Vanilleeinfuhr, während die Aufnahme von Mandeln sogar zurück ist. Ebenso weist die amerikanische Obsteinfuhr noch immer einen Ausfall von fast 40 Prozent auf.

Die Ausfuhr nach Südwestafrika zeigt nach wie vor wachsende Zahlen.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich September zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat September 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaobohnen	1998900	1977700	1592400
Es lieferten Januar bis September:			
Portugal	5235100	5022400	4642600
Ecuador	4252400	4450100	3696400
Dominik. Republik	3312700	3280500	1935000
Brasilien	3230400	2965700	1950200
Britisch-Westafrika	2313200	1177200	841500
Brit.-Amerika	1584400	1441200	997500
Venezuela	1069100	991400	603700
Kamerun	610000	—	—
Ceylon	444500	386400	263500
Niederl. Indien usw.	162600	142000	165900
Kuba, Portorico	125500	168100	61000
Grossbritannien	23800	42400	78400
Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Kakaobutter	2000	2300	1300
Kakaopulver aus den Niederlanden.	39800	54800	32100
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	400	700	900
Es lieferten Januar bis September:			
Niederlande	4100	3500	4200
Schokolade	73800	77000	46800
Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	512100	437400	321100
Frankreich	30900	40000	46200
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt			
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	6900	5800	4400
Januar bis September kamen aus:			
Schweiz	21100	12500	20700
Oesterreich-Ungarn	17000	12500	8300
Frankreich	15700	12600	10500
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	42800	41600	76500
Januar bis September kamen aus:			
Grossbritannien	120100	122800	101800
Frankreich	92800	73800	66900
Oesterreich-Ungarn	53300	51000	44100
Schweiz	35800	36300	275500
Mandeln, getrocknet	346200	555100	346800
Januar bis September kamen aus:			
Italien	2538700	2504700	2295200
Marokko	864200	1096400	616700
Spanien	359700	516200	183900
Frankreich	271300	385900	303700
Vanille	2600	1600	2200
Januar bis September kamen aus:			
Französisch-Australien	37600	31800	21000
Madagaskar	24100	29400	24300
Frankreich	9600	10200	9300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	1670600	1729500	1102900
Januar bis September kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	21810600	29923000	26018900
Serbien	6573100	3469300	5611900
Oesterreich-Ungarn	4428300	3905400	5027400
Frankreich	1809400	131000	243700
Niederlande	859700	508200	687500
Belgien	604400	340800	384200
Italien	172300	373200	232800
Honig, auch künstlicher	248900	289100	315500
Januar bis September kamen aus:			
Kuba, Portorico	574700	617900	392900
Chile	346900	429300	571300
Verein. Staaten v. Amerika	190500	238000	250200
Mexiko	130400	170800	183400

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	71300	72900	60600
Januar bis September gingen nach:			
Schweiz	300300	128600	167500
Niederlande	269300	282400	262500
Kakaobutter	146700	103400	87900
Kakaopulver	51800	13000	10600
Januar bis September gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	183700	24100	900
Niederlande	62000	32800	3800
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	22700	15400	51200
Januar bis September gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	132900	135000	128100
Niederlande	101500	130800	175900
Grossbritannien	37000	41600	9100
Schokolade	95400	30700	36700
Januar bis September empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	365000	41400	700
Verein. Staaten von Amerika	52100	29500	32100
Grossbritannien	37000	55800	120400
Belgien	20900	33300	30400



	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Schokoladenersatzstoffe	700	1300	1100
Davon erhielten Januar bis September:			
Oesterreich-Ungarn	2000	5100	4400
Russland	1600	1700	2000
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	29800	25800	27800
Davon gingen Januar bis September nach:			
Grossbritannien	79300	102600	19100
Belgien	28000	16100	9800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	155100	111800	100000
Januar bis September gingen nach:			
Grossbritannien	169000	134800	165900
China	85000	29100	39800
Niederländ.-Indien usw.	71600	94300	104100
Niederlande	68200	62200	48500
Oesterreich-Ungarn	68000	64900	53900
Dänemark	57200	53600	43500
Verein. Staaten von Amerika	24700	28600	10900
Mandeln	2100	6200	700
nach Grossbritannien	9300	6300	8800
nach Freihafen Hamburg	1000	600	8600
Honig, auch künstlicher	62900	18200	261100
Januar bis September gingen nach:			
Frankreich	124100	17400	149900
Niederlande	6400	13200	29800
Freihafen Hamburg	1100	76800	420000
Vanille	300	1000	200
Es gingen Januar bis September nach:			
Russland	1700	2000	700
Oesterreich-Ungarn	900	1400	1800
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	4900	4800	9800
Januar bis September erhielten:			
Freihafen Hamburg	13600	13400	11400
Belgien	7000	22000	15000
Schweiz	5100	5100	14600

Zuckermarkt.

Bericht vom 2. Dezember 1905.

Der November begann mit weichenden Preisen, zeigte in den Wochen vom 11. bis 24. November steigende Werte und schloss, wie er begonnen hatte, in nachgiebiger Stimmung. Die Anregung war in erster Linie auf Käufe der Raffinerien zurückzuführen, denen die Spekulation und der Export folgen musste. Die Raffinerien wollten damit dem steigenden Verbrauch entsprechen, während der Export englische Nachfrage zu befriedigen hatte. Diese beiden Punkte bewirkten, dass Angebote von billigem deutschen Zucker voriger Ernte in den Tagen verschwanden. Auch starke Pariser Käufe stützten die Steigerung.

Hand in Hand mit den Preisen für Rohware gingen die höheren Forderungen der Raffinerien, was zur Folge hatte, dass sich die Käufer wieder auf das nötigste beschränkten, und dass diese Einschränkung abflauend auf die Rohzuckerwerte wirkte, sodass die letzte Woche wieder im Zeichen weichender Preise stand.

Es betrugen die Tagespreise für Rohware

am:	Magdeburg	Hamburg	London	Paris
2. Nov. 1905:	16.20 Mk.	16.15 Mk.	8/0½	23.30 frs.
21. » 1905:	17.— »	17.10 »	8/5	25.50 »
30. » 1905:	16.75 »	16.70 »	8/2½	24.75 »

Diese nachgebende Stimmung fand noch Unterstützung in den günstigen Betriebsergebnissen, die von allen Seiten über die neue Ernte gemeldet werden, und durch billige Angebote, die in den letzten Tagen wieder im Markt erschienen.

Die Ernte selbst ist wohl ziemlich überall beendet, und was nicht schon in der Fabrik ist, wurde eingemietet. Man rechnet damit, dass die Verarbeitung zum Teil bei den grossen Erntemengen bis in den Januar hinein dauern wird.

Während die Käufe in den beiden Novemberwochen das Bedürfnis befriedigten, sind die Abforderungen in den Verbrauch andauernd beträchtlich geblieben, und die niedrigen Preise der letzten Zeit haben überall ein Anziehen des Verbrauchs hervorgerufen, wie die Anschreibungen deutlich erkennen lassen. Wenn sonst manches auf den Zuckermärkten unsicher und ungewiss ist, ganz sicher bleibt es immer, dass sich der Verbrauch durch die vielen Instanzen hindurch nach hohen und niedrigen Preisen regelt.

Im Oktober wurden verbraucht in Tonnen Rohwert

in	1905	1904
England	132000	118100
Deutschland	113500	94800
Oesterreich-Ungarn	42400	32000

und der November wird in diesem steigenden Verhältnis gegen 1904 nichts ändern, denn die Preise waren gegen das Vorjahr bedeutend niedriger. Vorm Jahr standen alle Zuckermärkte schon unter dem Bann der Preistreibereien.

Der Raffinadenmarkt schloss still. Die Magdeburger Anschreibungen dafür stellten sich am 1. Dezember d. J. auf 17.37½ Mk. für gemahlenen Melis und auf 20.— Mk. für gemahlene Brotraffinade.

Kakaomarkt.

Bericht vom 4. Dezember 1905.

Die letzten beiden Wochen boten ein angeregtes Bild. Von Lissabon aus wurde der erste Streich gegen die niedrigen Preise durch höhere Forderungen geführt, und die Märkte, die schon seit Monaten auf einen solchen Augenblick gelauert hatten, gingen willig mit. Wie weit von dieser Bewegung Fabrikanten betroffen wurden, lässt sich schwer sagen, denn die Hausse setzte zu einer Zeit ein, wo sich vorsichtige Betriebsleiter schon längst für die nächsten Monate gedeckt hatten. Nicht so glimpflich sollen die sogenannten Blankoverkäufer davon gekommen sein.

Anfangs wollte man gar nicht recht an die Möglichkeit einer Preiserhöhung überhaupt denken. Diese Ansicht stützte sich hauptsächlich auf zwei Punkte, einmal darauf, dass höchstens einige wenige, die immer beim Einkauf saumselig sind, noch mit Aufträgen auf sofortige Lieferung kommen konnten, und zweitens besteht noch die Unsicherheit über die Gestaltung des Uebergangs zum neuen Zolltarif. Beide Gründe verdienen wohl beachtet zu werden, und waren auch wohl dafür ausschlaggebend, dass in den letzten Tagen die Preise schon wieder nachgaben, und zwar gerade von Lissabon aus, woher das Signal zu höheren Preisen vor etwa zwei Wochen kam. Es fehlten unter den Käufern die wirklichen Braucher. Die Anregung hat sich im allgemeinen auf die Mittelsorten beschränkt. Allerdings ist Thomé noch nicht wieder auf den Stand zurückgekehrt, den es inne hatte vor Beginn der Bewegung. Ferner haben sich andere Sorten wie Bahia, Accra und Samana behauptet und noch nichts wieder eingebüsst. Ob diese wieder Thomé folgen werden, ist abzuwarten. Zu be-

Digitized by Google

achten ist dabei, dass die Zufuhren aus den Weihnachtsernten in ihren Erstlingen schon greifbar sind und in den nächsten Monaten die Ankünfte bilden werden. Im allgemeinen wird darüber günstig geurteilt, sodass wir wohl mit Mengen zu rechnen haben, die dem Bedarf durchaus entsprechen. Dieser wird sich in den ersten Monaten des kommenden Jahres, wenigstens im Deutschen Reiche, angesichts des neuen Zolltarifs auf das äusserste beschränken, es sei denn, dass der Bundesrat Bestimmungen für den Uebergang erlässt, die das Gegenteil ermöglichen. Auch wird das Geschäft zwischen jetzt und Weihnachten in Rohkakao sehr klein sein, denn die Fabrikanten stecken jetzt mitten in Weihnachtssorgen und haben alle Hände voll zu tun, dass die bestellten Waren noch rechtzeitig abgeliefert werden. Dann folgt Inventur und allerlei, sodass für den Rohkakao im Dezember keine Zeit bleibt.

Abgesehen vom eigentlichen Geschäft, sind die Abforderungen an den Verbrauch im November und auch noch in den ersten Dezembertagen recht stark gewesen, sodass sich z. B. die Londoner Vorräte lichteten, ohne indessen Besorgnisse für eine Kakaonot aufkommen zu lassen, denn Le Hâvre und Hamburg mit ihren Vorräten sind auch noch da.

Ueber den Kakaoverbrauch im allgemeinen ist zu sagen, dass Deutschland und Nordamerika unter den grossen Brauchern bisher allein voraus sind, während England und Frankreich heute zurück sind und vielleicht gerade noch das Vorjahr erreichen werden. Unter den mittleren weist Holland kleinere Zufuhren auf, Belgien und Spanien stehen wie in 1904 mit ihrem Verbrauch an Rohkakao. Den grössten Ausfall absolut wie relativ in der Bohnenaufnahme zeigt die Schweiz, wie aus den unten folgenden Zahlen ersichtlich ist.

Bevor wir zu den Einzelberichten übergehen, lassen wir die Hamburger Zufuhren folgen.

Es haben betragen die

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 16.—30. November 1905:

Aus	Lissabon	12662	Sack
	Bahia	5576	»
	Bremen	2000	»
	Westküste Afrikas	1703	»
	Westindien	1057	»
	Le Hâvre	909	»
	London	555	»
	Liverpool	447	»
	Amsterdam	113	»
	Colombo	75	»
	Bordeaux	50	»
	Manaos	12	»
	Zusammen	25159	Sack

Besonders die starken Lissabon - Zufuhren verdienen Beachtung; es kamen von dort im November 24 602 Sack, während im ganzen Monat 65 137 Sack abgeliefert wurden.

Die Hamburger **Gesamtankünfte** haben betragen **in den letzten 24 Monaten:**

		Sack		Sack
Dezember	1904	58155	1903	36749
Januar	1905	56393	1904	39497
Februar		50765		67189
März		59868		46736
April		41177		53354
Mai		32644		57428
Juni		44424		37048
Juli		63417		66179
August		65633		77217
September		33394		53836
Oktober		47576		50885
November		65137		58155
in den letzten 12 Mon.		618583		644273
seit Jahresanfang	1905	560428	1904	607524

Die Novemberzufuhren von 1905 haben den Ausfall gegen 1904 auf 47096 Sack verringert, doch muss der Dezember 58155 Sack bringen, wenn er es seinem Vorgänger in 1904 gleich tun will.

Einzelberichte.

Guayaquilkakao. Die Novemberankünfte in Guyaquil haben mit 15000 Quintales den Ausfall gegen 1904 weiter um 11000 Quintales vergrössert. Im ganzen sind in elf Monaten in Guayaquil angeliefert:

1905	364 450	Quintales
1904	506 250	»
1903	425 500	»

Die Preise auf den Kakaomärkten haben auf diese statistische Gestaltung keine Rücksicht genommen. Man forderte in Hamburg für

Superior Epoca Arriba	64.—	Mk.
Machala	62.—	»
Balao	63.—	»

auf sofortige Abladung, Kostfracht Hamburg. Vor wenigen Tagen noch waren alle drei Sorten höher angeschrieben. In London wurden von 921 angebotenen Sack am 28. November 563 Sack verkauft, Caraquez 67 bis 68 sh. Unter der Hand fanden in London letzte Woche noch 300 Sack Nehmer, Caraquez zu 67—70 sh, Balao zu 67 sh, guter Sommer-Arriba zu 79 sh.

Venezuela-Kakao. Aus La Guaira wird gemeldet, dass die diesjährige Ernte in den Bezirken beendet ist, und dass das Ergebnis dem vorjährigen — für die Zeit vom 1. Oktober 1904 bis zum 30. September 1905 gerechnet — in keiner Weise nachsteht. Die Ausfuhr in dieser Zeit stellt sich auf etwa 6 780 500 Ko. Diese Ziffer wurde dadurch erreicht, dass die Zufuhren sich bis in den Sommer ausdehnten und sich infolge der günstigen Wendung im Wetter im Anfang 1905 noch recht umfangreich gestalteten.

Die Preise blieben im allgemeinen fest. Kurante Sorten erzielten zwischen 52 bis 60 Bolivares die Fanega (= 50,6 Ko.), bessere 65 bis 80 Bolivares, feine 100 bis 120 Bolivares (= 0.80 Mk.)

Ueber die neue Ernte verlautet nichts bestimmtes. Ein Ueberschlag ist erst möglich, wenn die Regengüsse um die Jahreswende auf die Kakaofrüchte gewirkt haben. Vor März 1906 werden grössere Zufuhren nicht erwartet.

Trinidadkakao. Die Wetterberichte aus Port of Spain über die zweite Oktoberhälfte und das erste Novemberdrittel lauten günstig. Die Niederschläge dieser Zeit haben das Reifen der Früchte befördert. Die frischen Ankünfte von den Pflanzungen werden schon umfangreicher. Die dafür geforderten Preise sind durchaus fest, allerdings zeigen sie auch keine Neigung zum Steigen. Die Preise sind für »Rot Santa Rita« 11.25 $, für »Schön rot« 11.40 $, für »Plantation Agua Santa« 11.50 bis 11.75 $ für 50 Ko., erste Kosten.

Die Oktoberverladungen haben 8902 Sack betragen gegen nur 4083 Sack im Vorjahr. In zehn Monaten wurden von Port of Spain 187 979 Sack verladen, wovon allein 76 262 Sack nach Nordamerika gingen, während sich das Verhältnis für die gleiche Zeit 1904 auf 216 285 zu 72 490 Sack stellt. Das laufende Jahr verringert den Ausfall gegen 1904 mehr und mehr.

Digitized by Google

Diese feste Stimmung zeigte sich auch auf den Kakaomärkten, wo Trinidadsorten ebenfalls anzogen. Auf den Auktionen in London fanden von den angebotenen 542 und 587 Sack im ganzen 803 Sack Absatz. Die Preise standen zuletzt bei 52½ bis 54 sh für mittel bis gut, bei 55 bis 58 sh für fein. Ausserdem wurden letzte Woche noch 700 Sack zu 53 bis 56 sh umgesetzt. In Hamburg wurden auf Abladung 51 Mk. für fair und 54 Mk. für Plantation gefordert, Kostfracht Hamburg.

Auch die Abforderungen, besonders an den englischen Verbrauch, waren stark, 1726 Sack, und auch für Export 971 Sack, sodass die Bestände bei noch nicht 200 Sack Zufuhren auf 15 150 Sack am 25. November zurückgingen.

Thomékakao. Am 25. November kamen in Lissabon 13 208 Sack mit D. »Cabo Verde« an, sodass die Zufuhren in Sack betragen haben

	im November	in 11 Mon.	im Jahr
1905	45 066	375 118	—
1904	53 355	302 990	342 100
1903	46 911	312 634	367 515

Für den Dezember werden die Zufuhren um 50 000 Sack herum geschätzt, sodass wir für das Kalenderjahr 1905 von Thomé im ganzen etwa 425 000 Sack für den Verbrauch erhalten würden.

Angebote standen in den letzten Tagen etwa bei 47½ bis 48 Mk. für fein und bei 43½ bis 45 Mk. für kurant auf sofortige Abladung cif Hamburg. Vordem sind die Forderungen schon höher gewesen.

Die Lissaboner Vorräte stellten sich
am 25. November 1905 auf 72 689 Sack und
» 22. » 1904 » 67 766 »

Bahiakakao. Während Thomé abflaute, konnten sich die Forderungen für Bahia behaupten und zwar auf höhere Forderungen hin aus Bahia. Die Preise stellten sich für superior auf 46 sh = etwa 47 Mk. und für fair fermented auf 43 sh = fast 44 Mk., sofortige Abladung, Kostfracht Hamburg. Daneben lagen auch höhere Angebote vor. Endzahlen über den November liegen im Augenblick noch nicht vor.

Accrakakao. Die letzthin gelandeten Mengen zeigten schon einen besseren Ausfall und man nimmt an, dass die ganze Ernte durchschnittlich gut ausfällt. Die Accrasorten wurden ebenfalls in die Bewegung hineingezogen und Ende voriger Woche angeboten zu 43 Mk. auf Dezember/Januar-Lieferung und zu 43½ Mk. auf spätere Lieferung, ab Hamburg, Neugewicht.

Samanakakao. Auch hierfür zeigte sich Nachfrage, sodass einkommende Partien sofort untergebracht werden konnten. Für Platzware wurden 45½ bis 46½ Mk. gefordert, während Angebote auf Lieferung in den ersten Monaten 1906 bei 45½ Mk. ab Hamburg, mit Neugewicht, standen.

Kamerunkakao. Es wird über unregelmässigen Ausfall geklagt. In der Berichtszeit wurden 45 bis 47 Mk. gefordert. In zehn Monaten 1905 gingen in den deutschen Verbrauch 664 000 Ko.

Grenadakakao. Die Abladungen von Grenada sind gegen 1904 recht gross. Denn im Oktober wurden 2189 Sack verladen und bis 8. November wieder2106 Sack, im ganzen 4295 Sack, während in 1904 in dieser Zeit nur 2259 Sack verschifft wurden.

In London waren nur am 21. November 1373 Sack angeboten, die fast ganz untergebracht wurden, kurante bis mittlere für 46 bis 49 sh, gute bis feine für 50 bis 51½ sh, sehr feine für 52 bis 53 sh.

Die Bestände in London betrugen am 25. November 9484 Sack, waren also etwas höher als vor 14 Tagen.

Ceylonkakao. Hierüber wird uns aus Colombo unterm 11. Oktober d. J. gemeldet:

»Die Kaufleute in Colombo erwarten ein Wiederaufleben des Kakaomarkts in einigen Wochen. Das Ausfuhrgeschäft Colomboer Verkäufer, die in Erfüllung von Aufträgen nach den Konsumländern verschiffen, hat monatelang gänzlich still gelegen, wie aus den Statistiken ersichtlich ist, die ein Wachsen eigentlich nur in den Verladungen nach London zeigen.

Im November hofft man auf grössere Ankünfte von Kakao, der im Markt von Colombo ausgeboten wird, und die vorläufigen Berichte beschreiben die Ernte der kommenden Saison als reichlich und schön in Qualität.

Die Preise werden vermutlich zunächst hoch gehen, denn, wie man meldet, sind zahlreiche Aufträge in den Büchern der Verschiffer, die infolge des gänzlichen Ausbleibens von Ware bislang nicht zur Erledigung kommen konnten.«

Die in diesem Berichte vom 11. Oktober ausgesprochene Erwartung höherer Preise hat sich inzwischen erfüllt. In den letzten 14 Tagen wurden in London auf den Auktionen von 1400 Sack Angebot 676 Sack geräumt. Die Preise hielten sich in dieser Zeit unverändert.

Die Vorräte gingen infolge kleiner Zufuhren um einige hundert Sack herunter auf 12 846 Sack am 25. November.

London. Auktionen fanden am 21. und 28. November statt. Entsprechend der allgemeinen Regung auf den Märkten herrschte auch in London eine bessere Stimmung. Von angebotenen 3475 und 2520 Sack wurden 2602 und 1373 Sack geräumt. Auch unter der Hand wurden Käufe abgeschlossen. Die Preise festigten sich unter der guten Nachfrage und gingen aufwärts für manche Kakaos, wie Trinidad und Grenada, die beiden Londoner Hauptsorten. Andere Sorten, wie Guayaquil und Ceylon, behaupteten ihren Preisstand leicht, während fremde Sorten ohne Nachfrage wieder eingezogen wurden. Es betrug vom 12. bis 25. November 1905 (1904)

die Zufuhr	4224 (3433)	Sack
der Verbrauch	5120 (5160)	»
die Ausfuhr	2882 (1601)	»

und die Bestände fielen in Anbetracht der starken Abforderungen, die sich besonders bei der Ausfuhr geltend machen, trotz der grösseren Zufuhren auf 64 953 (80 832) Sack.

Seit Jahresanfang bis zum 25. November 1905 (1904), also in fast elf Monaten, sind in London angeschrieben in Sack

für	koloniale	fremde	zusammen
Zufuhren	115 061 (138 524)	53 546 (53 384)	168 607 (191 908)
Verbrauch	94 225 (81 931)	42 900 (37 619)	137 125 (119 550)
Ausfuhr	32 582 (30 733)	17 049 (12 047)	49 631 (42 780)

Der heimische Verbrauch hat 1905 vom Londoner Platz weit mehr abgefordert als 1904. Nach der günstigen Lage für Kakao und Zucker scheint der November den Ausfall im englischen Gesamtverbrauch aufholen zu wollen.

Liverpool. Das Platzgeschäft war der allgemeinen Anregung nicht gefolgt. In der Berichtszeit wurden 5033 Sack Thomé, 1993 Sack Accra und 1500 Sack Bahia gelandet. Für neun Monate 1905 (1904) stellten sich in Sack

Zufuhren	auf 93 000 (108 000)	Sack
Verbrauch	» 74 000 (86 000)	»
Ausfuhr	» 24 000 (22 000)	»

Es lagen dort am 31. Oktober 1905 (1904) 2026 (2719) Sack.

Nach **Southampton** gingen in der Berichtszeit 600 Sack Trinidad, 500 Sack Bahia, 462 Sack Grenada und etwa 400 Sack andere Sorten.

Digitized by Google

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Es betrug die Kakaoeinfuhr

	im Oktober	in 10 Monaten
1905	2350200 kg	24834500 kg
1904	2111000 »	22799800 »
1903	1872700 »	17541300 »

Hiervon hat San Thomé den Löwenanteil, denn es lieferte 1905 in 10 Monaten 5801600 kg oder fast ein Viertel, während 1904 und 1903 im ganzen Jahre 6 326 500 und 5 418 300 kg Thomé-Kakao in den deutschen Verbrauch gingen. Gegen 1904 ist der Verbrauch bisher fast 9 Prozent voraus.

Frankreich. An den Verbrauch wurden abgeliefert:

	im Oktober	in 10 Monaten
1905	2242300 kg	17481500 kg
1904	1826300 »	17980400 »
1903	2346800 »	16031600 »

Bisher ist der 1905er Verbrauch hinter seinem Vorgänger um $2^3/_4$ Prozent zurück, doch bleiben ihm noch ein sehr starker Verbrauchsmonat, der November, und der Dezember, zum Aufholen.

Die Gesamtzufuhren im Oktober 1905 (1904) haben 6 822 100 (3 068 300) kg betragen, die Ausfuhren 3 785 900 (1 777 300) kg.

Diese Zahlen geben deutlich die sehr starken Kakaobewegungen im Oktober 1905 wieder.

Die französischen Transitläger beherbergten am 31. Oktober 1905 (1904) an Rohkakao 20 734 800 (19 345 100) kg, also trotz den im ganzen kleineren Zufuhren 1905 fast $1^1/_2$ Millionen kg mehr als 1904.

Vereinigte Staaten. In Rohkakao betrug für acht Monate Januar bis August

	die Einfuhr	der Verbrauch	die Ausfuhr
1905	55120129 lbs	53474055 lbs	1646074 lbs
1904	52584954 »	50358627 »	2226327 »
1903	44775096 »	42777130 »	1997966 »

1905 ist gegen 1904 um fast 6 Prozent voraus, auf acht Monate berechnet.

Sehr bemerkenswert ist die bedeutende Zunahme der Ankünfte aus europäischen Häfen; unter diesen Mengen ist in erster Linie Thomékakao, was auch die europäischen Verladungsziffern bestätigen. Es kamen in Nordamerika in acht Monaten über europäische Plätze an

1905	1904	1903
11 333 874 lbs	7 040 496 lbs	4 570 512 lbs,

sodass die Zunahme sich seit 1903 fast verdreifacht hat, und die noch fehlenden vier Monate werden dies Verhältnis nicht ungünstiger gestalten.

Holland. In neun Monaten wurden eingeführt an Kakaobohnen: 1905 14 210 000 Kilo
1904 17 500 000 »
1903 13 610 000 »

Belgien. Die Einfuhr von Rohkakao vom Januar bis einschl. September stellte sich auf
4 005 000 Kilo in 1905
4 082 000 » » 1904
3 171 000 » » 1903

Spanien. Die Aufnahme von Rohkakao ist gegen 1904 zurück für die ersten neun Monate. Dorthin gingen in dieser Zeit:
1905 4 030 000 Kilo
1904 4 380 000 »
1903 4 285 000 »

Schweiz. Die schweizerische Einfuhr von Kakaobohnen und Kakaoschalen hat betragen

	im dritten Vierteljahr	in neun Monaten
1905	1 379 100 Kilo	3 715 000 Kilo
	2 013 486 Frs.	**5 243 900** Frs.
1904	1 776 400 Kilo	5 273 600 Kilo
	2 593 544 Frs	**7 699 456** Frs.

Das laufende Jahr ist gegen 1904 ganz beträchtlich zurück für neun Monate. Abzuwarten bleibt, ob dies noch fehlende vierte Vierteljahr den Ausfall gut machen kann und wird.

Kakaobutter.

Bericht vom 6. Dezember 1905.

Gestern sind die letzten diesjährigen Butterauktionen in Amsterdam und London abgehalten worden.

London hatte nachträglich 50 Tons Cadbury angemeldet, während in Amsterdam, wie gemeldet, von holländischer Butter
90 Tons Van Houten
10 » Dejong
und von deutscher
10 Tons Mignon
16 » Stollwerck (erhöht auf 20 Tons)
verkauft werden sollten.

London meldet, dass die 50 Tons Cadbury bei $12^1/_2$ bis $12^3/_4$ d verkauft worden sind, so dass hierfür wohl ein Durchschnittspreis von $12^5/_8$ d eingesetzt werden kann. An diesem Platze sind im Jahre 1905 rund 740 000 Kilo in die Auktionen gekommen geg. rund 940 000 » in 1904
860 000 » » 1903
885 000 » » 1902
770 000 » » 1901
810 000 » » 1900
800 000 » » 1899

Der Durchschnittspreis des Jahres 1905 steht bei 12.52 d für 1 engl. Pfund dieser Marke, erste Kosten.

Amsterdam meldet, dass die gestern zur Auktion geschickten 90 000 Kilo Van Houten zu einem Durchschnittspreise von 66.05 c für $^1/_2$ Kilo verkauft worden sind. Es wurde flott geboten und gekauft. Bei $65^1/_4$ und 65 c gingen die ersten Kavelinge weg; beim 17. Kaveling aber war der Preis schon auf 66 c gestiegen; das 98. Kaveling brachte $66^1/_4$ c und vom 103. Kaveling an wechselten die Preise zwischen $66^1/_4$ bis $66^1/_2$ c ab.

Von der holländischen Nebenmarke Dejong sind alle 10 000 Kilo bei einem Durchschnittspreise von $61^1/_2$ c verkauft worden.

Von den deutschen Nebenmarken sind (anscheinend das meiste im englischen Auftrage) die 20 000 Kilo »Stollwerck« zu einem Durchschnittspreise von ungefähr 62 c verkauft worden, also $^1/_2$ c höher als die holländische Marke Dejong. Erklärt wird dieser Ausfall dadurch, dass 12000 Kilo der Stollwerckbutter in Kisten verpackt waren, welche Verpackungsart natürlich einen höheren Preis bedingt. Aber es darf auch erwähnt werden, dass die in Ballen verpackten 8000 Kilo, Kaveling 63 bis 74 und 79 bis 82, einen gleichen Preis erzielt haben.

Von den aufgestellten 10 000 Kilo Mignonbutter sind nur 6 Kavelinge bei 61 c verkauft worden; der Rest von 7500 Kilo blieb unverkauft. —

Für die Marke Van Houten ergibt sich für das Jahr 1905 nunmehr folgende Durchschnittsberechnung. Es sind zwischen Januar und Dezember 1905 in den öffentlichen Auktionen verkauft worden: 845 000 Kilo. Dafür sind erzielt worden 1 125 839 Gulden oder 1 896 993.23 Mk., so dass die Firma Van Houten im Jahre 1905 für ihre Kakaobutter einen Durchschnittspreis von 66.62 cents das $^1/_2$ Kilo oder $224^1/_2$ Pfg. für 1 Kilo bekommen hat. Hiervon sind die Auktionsspesen und Maklerkurtagen abzuziehen. Für die Nebenmarken lässt sich ein richtiger Durchschnittspreis nicht ausrechnen, da diese oft unverkauft geblieben sind.

Die Marktlage in Kakaobutter ist ruhig, genau so, wie sie durch die Auktion zum Ausdruck gekommen ist; sie ist aber auch fest, denn nirgendwo sind grössere Vorräte sichtbar. —


Digitized by Google



Allerlei.

Uns wird geschrieben:

»**Halle.** Die Firma Poser & Tischer, Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik, Mansfelderstrasse 63/65, wurde wiederum, und zwar diesmal auf der Kolonialausstellung London mit der goldenen Medaille und dem Ehrenkreuz ausgezeichnet. Die Firma erhielt dieses Jahr bereits in Paris gleiche Auszeichnungen.« (K.)

Hierzu die kurze Randbemerkung: Wir gönnen der Firma Poser & Tischer in Halle alles gute, wünschen, dass sie aus reinem Honig und Mehl allezeit ihre Halloren-, Hallenser- und Hallunkenkuchen backen möge, bitten sie aber zugleich, diese von ihr »erworbenen« Londoner und Pariser goldenen Medaillen und Ehrenkreuze nicht als besondere Auszeichnungen anzusehen und auszugeben. Es könnten damit Unannehmlichkeiten verknüpft sein, weil d i e s e Art von Auszeichnungen von sogenannten wilden Ausstellungen verteilt, erworben oder gekauft, wertlos sind und leicht zu Täuschungszwecken benutzt werden.

Aus **Brüssel** erhalten wir von der »**Exposition internationale des arts et métiers**« ein feierliches Schreiben mit drei unleserlichen Unterschriften und einem gewaltigen, Achtung einflössenden Kautschukstempel. Aus dem Briefkopf geht hervor, dass die »Ausstellung« im September und Oktober stattgefunden hat aus Anlass des 75jährigen Jahrestages der belgischen Unabhängigkeit. Schutzherr ist Leopold II., der König der Belgier, und Ehrenvorsitzender der Prinz Albert von Belgien. Die fremden »Aussteller« werden »bearbeitet« vom Commissariat géneral des sections étrangères, das u n s d i e Journal-Nr. 558 verliehen hat und zugleich mitteilt, dass die »Jury« dem Gordian ein »E h r e n d i p l o m mit A u s z e i c h n u n g und G o l d e n e r M e d a i l l e« zugedacht habe. Der Gordian ist natürlich über diese »hohe A u s z e i c h n u n g« sehr erfreut. Den Grad seiner Freude mag der Leser recht aus dieser freudigen Mitteilung ermessen. Die Sache hat nur einen Haken: es ist uns garnicht erinnerlich, womit wir diese »Ehrung« verdient haben, denn Ausstellungen beschicken wir nicht, wüssten auch garnicht, was wir ausstellen sollten. Trotzdem werden wir bedacht, ein ungeheures Lob für uns! In dem bewussten Schreiben steht dann weiter, wenn dieses Diplom auf einem schönen, grossen Bogen ausgefertigt und uns mit der Post frei und sogar eingeschrieben zugesandt werden solle, dass wir uns bis zum 25. November zu erklären hätten und die Kosten für den Druck, die Verpackung und die Versendung des Diploms einschicken sollten. Die Lieferung der Diplome an die strahlenden »Ausgezeichneten«, zu denen auch wir gehören, wird am 15. Dezember 1905 beginnen. Zu unserm grossen Bedauern haben wir den 25. November herankommen lassen, ohne die gewünschte Erklärung abzugeben, und haben auch unser Geld behalten. Vielleicht ist dieser oder jener Leser vom Commissariat générale mit einer ähnlichen »Auszeichnung« bedacht worden. Dem Schreiben liegt eine Abbildung der Medaille bei, deren Grösse allein schon jeden Besitzer glücklich machen muss. Da nun die Ausstellungsleitung praktisch und welterfahren ist, druckt sie auf der zweiten Seite einen »Preiskurant« ab, der billig genannt werden muss, denn ein Diplom kostet nur 5 Frs., ohne Rücksicht auf den Inhalt. Abzeichen zum »Grand Prix« und zum »Diplôme d'Honneur« kosten 20 Frs., »Erinnerungsmedaillen« für beide nur 15 Frs., die »Goldene Medaille« ist für 15 Frs., die »Silberne« für 14 Frs. und die »Bronzene« gar für 10 Frs. zu haben. Sollte nun einer der Beglückten mit seiner »Auszeichnung« nicht zufrieden sein, mag er sich der »Ehre« nicht gewachsen fühlen oder einen höheren Grad für angezeigt halten, so kann ein »Bulletin de commande« abgetrennt werden, in dem die gewünschte »Auszeichnung« zu »beordern« ist. Der Betrag soll mit Postanweisung beigefügt werden und darf auf keinen Fall vergessen werden, denn dies ist bei der Preisverteilung die — Hauptsache. Wer zwischen den Zeilen liest, und dazu gehören in diesem Falle keine grossen Vorbereitungen, sieht hier wieder einmal eine Schwindelausstellung im echten Sinne des Wortes. Wir sind in der Tat neugierig, ob wohl der König und der Prinz Albert von Belgien eine Ahnung von der Ehre haben, die ihnen die Ausstellungsleitung antut durch Ernennung zum Schutzherrn und Ehrenvorsitzenden ihrer sauberen Ausstellung?

Rudolstadt. Der Handelskammerbericht über das Jahr 1904 sagt über die Schokoladenfabrikation folgendes: »Es werden im Kammerbezirk ungefähr 1 Million Kilo Schokolade hergestellt, welche meist im Inlande Verwendung finden. Die Ausfuhr ist wegen der hohen Zölle fast unmöglich; die Zollrückvergütung ist mit zu grossen Unkosten und Umständlichkeiten verknüpft. Der Umsatz ist gestiegen, der Verdienst jedoch nicht, ein Umstand, der leider schon seit Jahren bemerkbar ist.« (K.)

Das ist richtig, und doch wird sowohl von deutschen als auch von ausländischen Fabriken mit Erfolg für den Weltmarkt gearbeitet. Man muss, wenn man Exportgeschäfte betreiben will, sich natürlich darauf einrichten; einzelne Aufträge für Export wird man lieber abweisen oder sie solchen Fabrikanten zuweisen, die für Exportfabrikation eingerichtet sind, die unter Zollaufsicht fabrizieren.

Einfuhrzölle und Ausfuhrvergütungen. Wir wiederholen heute die neuen und alten Sätze und verweisen dabei auf Gordianhefte 240, Seite 4599, und 251, Seite 239.

1. E i n f u h r z ö l l e auf 100 kg.

	alte	neue	
Rohkakao	35.—	20.—	Mk.
Bearbeiteter Kakao, ungeschält	45.—	35.—	»
Kakaoschalen, roh	12.—	12.—	»
Kakaobutter	45.—	35.—	»
Bearbeiteter Kakao, geschält Kakaomasse	80.—	65.—	»
Kakaowaren Schokoladen Schokoladenersatzstoffe	80.—	80.—	»

Zu beachten ist, dass die Schweiz für ihre Schokoladen unter dem neuen Zolltarif 50 Mk., und solange sie ausserhalb der Konvention bleibt, 10 Mk. Zuschlag, im ganzen 60 Mk. auf 100 kg Einfuhrzoll entrichten muss.

2. A u s f u h r v e r g ü t u n g e n auf 100 kg.

	alte	neue	
Kakaobutter	43.70	25.—	Mk.
Kakaopulver	43.—	24.60	»
Schokolade	25.60	18.10	»
Zuckerwaren mit Kakaogehalt	11.30	9.50	»
Haferkakao	14.30	8.20	»

Digitized by Google

Mit dem Verhältnis nach dem 1. März 1906 beschäftigt sich ein Erlass des preussischen Finanzministers vom 16. November d. J., soweit es sich um die Verzollung von Waren beim Inkrafttreten des neuen Zolltarifs handelt. In dieser Bekanntmachung wird darauf hingewiesen, dass die Auffassung, der geltende Zolltarif finde noch auf alle Waren Anwendung, die bis zum Ablauf des 28. Februar 1906 die Zollgrenze überschritten hätten, nicht in vollem Umfange zutreffend ist.

Nach § 9 des Vereinszollgesetzes vom 1. Juli 1869 (Bundesgesetzblatt S. 317) unterliegen den Sätzen des geltenden Tarifes nur noch diejenigen Waren, die bis zum 28. Februar 1906 (einschliesslich) bei der zuständigen Zollstelle zur Verzollung, zur Abfertigung auf Begleitschein II oder zur Anschreibung auf Privatkreditlager angemeldet und zur Abfertigung gestellt werden. Hieraus ergibt sich unter anderem, dass alle Waren, die bei Beginn des 1. März 1906 in öffentlichen Niederlagen, Privattransit- oder Privatteilungslagern mit oder ohne amtlichen Mitverschluss oder in den Beständen fortlaufender Konten vorhanden sind, den Sätzen des neuen Tarifs unterliegen.

Dieser Erlass gibt schon wenigstens für die Zollerhebung beim Uebergang einen Anhalt. Andererseits verlautet von den Uebergangsbestimmungen für die Ausfuhrvergütungen nichts bisher, sodass es zu empfehlen ist, sich in dieser Sache an die zuständigen Handelskammern und Steuerbehörden zu wenden. Erhebungen sind schon im Gange, Anfragen und Vorschläge hierfür in der verschiedensten Form können die Angelegenheit nur fördern.

Vier Chemikerurteile. Wir hatten die Absicht, den in dem Aufsatz »Vier Chemikerurteile« erwähnten Briefwechsel zwischen dem Kakaofabrikanten, seinen Kunden und den vier Chemikern im Wortlaut zu veröffentlichen. Es sind aber, wie wir hinterher hören, einige »vertraulich« geschriebene Briefe dabei, die nicht veröffentlicht werden können. Fehlen die aber, dann fehlt es am geistigen Bande. Und da der Fabrikant selber bittet, es bei der rein sachlichen Beschreibung des Falles zu belassen, gehen wir zunächst nicht weiter darauf ein. Wir bewahren uns aber das Material auf, um bei Bedarf darauf zurückgreifen zu können. Wir werden es ebenso wenig zulassen, dass unsere Industrie in irgend einer Weise unberechtigt drangsaliert wird, als wir stets gern bereit gewesen sind — und immer sein werden — die Nahrungsmittelchemiker zu unterstützen, wenn ihnen beim Aufsuchen von Verfälschungskunststücken Phrasensteine in den Weg gelegt werden sollen.

In diesem Falle war aber das Schuldkonto der Chemiker zu stark belastet: War der erste Chemiker imstande, genau nach Prozenten einen Schalengehalt im Kakaopulver zu bestimmen, warum hat er sich da nicht um die für eine solche Methode ausgeschriebene Prämie von 3000 Mark in bar beworben? — U. A. w. g.

Raffineriekartell. In den letzten Tagen sind hierüber ganz widersprechende Angaben gemacht worden. Wir hatten im letzten Heft 254 berichtet, dass die endgültige Vereinigung nahe bevorstände. Dem gegenüber hiess es dann wieder, dass einige Betriebe nicht mittun wollten, und dass der ganze Plan ins Wasser fallen würde. Die jüngste Meldung besagt dagegen, dass der Aufsichtsrat des verflossenen Kartells auf einer Versammlung in Berlin die Leitung der neuen Vereinigung zu übernehmen bereit sind. Das letzte Wort in dieser Angelegenheit soll auf einer Generalversammlung gesprochen werden, die am 9. Dezember wahrscheinlich in Berlin stattfindet. Hier können die einzelnen Fabriken noch Einwendungen gegen die Festsetzung des Vertrages erheben. Geht auf dieser Versammlung alles glatt, so tritt das neue Kartell wohl schon im Laufe des Dezembers in Kraft.

Im deutschen Reichshaushalt für 1906 ist die **Zuckersteuer** wieder mit 130 Millionen Mark eingestellt. Wenn die neuen Steuern fürs Reich die Zustimmung des Reichstages finden und selbst den Voranschlag noch übertreffen, wird die Einnahme aus der Zuckersteuer trotzdem höher als aus der Biersteuer und Tabaksteuer sein. Die blaue »Deutsche Zuckerindustrie« in Berlin bemerkt dazu, dass sich in diesem Ansatz für Zucker wohl schwerlich etwas ändern würde, selbst wenn Regierung und Reichstag den Wünschen der Zuckerindustrie entsprechen und die Verbrauchsabgabe auf 10 Mk. herabsetzen würden. Wir haben diese Herabsetzung schon des öfteren als von Vorteil auch für die Zucker verarbeitenden Industrien bezeichnet.

Rauchige Kakaos — rauchige Kakaobutter. Mehr als sonst sind uns in der letzten Zeit Proben von rauchig schmeckendem Thomékakao eingesandt worden, mit denen die Fabrikanten nichts anzufangen wussten und über die wir dann meist Auskunft geben sollen, ob die Fabrikanten verpflichtet sind, derartig rauchige Bohnen zu behalten und zu bezahlen. Meist können wir dabei wenig tun; wir kennen die Vorbedingungen nicht, unter denen die Käufe zustande gekommen sind, wissen nicht, ob nach vorgelegter Probe gekauft ist oder auf Abladung nach »Type«. Wir müssen meist empfehlen, sich in Güte mit dem Lieferanten zu einigen.

Aber wir wissen, dass das kein guter Rat ist, denn Kaufleute unter sich sollen ihre gegenseitigen Rechte und Pflichten so klar festsetzen, dass keiner auf den guten Willen eines andern zu rechnen braucht. Darum wollen wir hier besseres sagen. Wir raten den Fabrikanten, ihre Bohnenlieferanten ein für alle mal zu verpflichten, ihnen weder rauchige noch sonst beschädigte Bohnen zu liefern. Hat der Fabrikant seinen Bohnenlieferanten diese Generalklausel auferlegt, dann ist er für alle Zeiten geschützt. Tun das alle Fabrikanten, so zwingen sie dadurch alle Bohnenlieferanten, dass auch diese sich den Rücken decken. Die Ueberseeleute wissen dann, dass kein Hamburger Importeur oder Kommissionär rauchige oder beschädigte Bohnen los werden kann; man wird dann Hamburg mit solchen Partien verschonen, und eine solche Annahmeverweigerung wirkt erzieherisch dorthin (also bis in die Trockenscheune des tropischen Kakaobauers), wo allein Besserung einsetzen kann. Die Konkurrenz unter den Bohnen liefernden Firmen ist heute gross genug, dass die Fabrikanten leicht in der Lage sind, die absolut gerechtfertigte Generalpflicht, nur gesunde, unbeschädigte Bohnen zu liefern, durchsetzen können. Macht A Einreden, wende man sich an B. —

Uns wird ein Zeitungsblatt eingeschickt, worin ein Herr Otto Brandes über den **englischen Frühstückstisch** und seine Leckereien herzieht; er lässt an den ganzen Sachen kein gutes Haar. Auch der **Kakao** kommt schlecht dabei weg; darüber wird wörtlich folgendes gesagt:

»Beim Kakao geht es noch schlimmer her. Er wird meistens als eine Mischung verkauft, dann kann

Digitized by Google

ihm nämlich ungestraft eine beliebige Quantität von Zucker und Stärke zugesetzt werden. Unverfälschter Kakao ist nicht unter 2.50 Mk. zu haben. Man kann sich daher leicht vorstellen, was hier in den drei Unzen enthaltenden sehr verkäuflichen Pennypaketen Kakao enthalten ist. Sie weisen neben Stärke und Zuckerkristallen nur gemahlene Kakaoschalen und als Farbstoff Eisenoxyd auf, das namentlich für Kinder nicht ungefährlich ist. Im armen Ostend werden Zentner sogenannten Kakaos konsumiert, der aus havariertem Kakao hergestellt wird. Die verdorbenen Bohnen werden gemahlen, und nachdem aus den Bohnen die für die Schokoladenfabrikation wertvolle Kakaobutter extrahiert ist, wird der Rest mit Soda behandelt, um die Masse zu »verschönen« und den hässlichen Geruch zu entfernen. Das Alkali lässt jedoch selbst einen unangenehmen Geruch zurück, der mit Zimmetzusatz verdeckt wird. Diese Art »Kakao« wird meist in den billigeren Pensionen, Restaurants und Kaffeehäusern verwandt, da er zu 80 Pfennig pro Pfund verkauft wird. Als Ort der Provenienz dieses Fabrikates wird — Hamburg (??) bezeichnet.«

Diese Sätze haben in der Unterhaltungsbeilage der »Berliner Morgenzeitung« gestanden. Wer es nicht glaubt, mag sich das »Familienblatt« Nr. 203 vom 30. August 1905 schicken lassen und es mit eigenen Augen lesen. Uns überlief es kalt angesichts der geschilderten »Genüsse«. Wir wollen doch darauf hinweisen, dass durch solche Anschuldigungen deutscher Erzeugnisse, die auf den dem deutschen Kakaotrinker und seiner Beurteilung entrückten englischen Frühstückstisch kommen, in deutschen Familienblättern Vorurteile gegen den Genuss guter deutscher Fabrikate gross gezogen werden können, die nachher nur schwer, unter Aufgebot kostspieliger Beweismittel, wieder zu beseitigen sind. Vorurteile hoch ziehen, ist leicht, sie zu beseitigen, sehr schwer. Auch die Redaktionen der Tageszeitungen haben die Pflicht, zum wenigsten dafür zu sorgen, dass solche Plaudereien kein Unheil anrichten. Videant consules!

Der Aufsichtsrat der **Stärke-Zuckerfabrik Aktiengesellschaft vorm. C. A. Koehlmann in Frankfurt a. O.**, hat beschlossen, der auf den 6. Januar 1906 einzuberufenden Generalversammlung nach Vornahme der Abschreibungen eine Dividende von **16 Proz.** auf das erhöhte Aktienkapital in Vorschlag zu bringen. Trotz Ungunst der Verhältnisse infolge einer höchst mangelhaften Kartoffelernte sind die Betriebsergebnisse ungefähr in der Höhe des Vorjahres verblieben. Die neuerbaute Fabrik in Luban bei Posen war im Vorjahr nur ganz kurze Zeit in Tätigkeit, da das Rohprodukt fehlte. Die neue Kampagne entwickelt sich günstig, weil die Kartoffelernte reichlich ist. Der Stärkegehalt der Kartoffeln lässt allerdings zu wünschen übrig.

Am 23. November d. J. ist in Halle Herr **Geh. Kommerzienrat Hübner** gestorben; er ist der Begründer der auch in unserer Industrie wohl bekannten Maschinenfabrik Wegelin & Hübner.

Herr Ludwig Buder sen., in Firma **Joh. Phil. Wagner & Co., Mainz**, teilt uns mit, dass er seinem Sohn, Herrn Fritz Buder, Prokura für die Firma erteilt hat. Die Prokura des Herrn Ludwig Buder jr. ist erloschen.

Zur Besprechung eingesandt:

Der Zuckerhandel nennt sich der zweite Teil des vom Teubnerschen Verlage herausgegebenen Werkes »Die Zuckerindustrie«. Den ersten Teil, der von der Zuckerfabrikation handelte, haben wir bereits vor längerer Zeit besprochen, in Heft 238. Der Verfasser des zweiten Teiles ist Herr Otto Pilet, ein Mann der Praxis, der selbst lange Jahre ein Zuckergeschäft leitete. Unseres Wissens ist dieses Buch der erste Versuch, den Zuckerhandel beschreibend im allgemeinen darzustellen, und in der Tat hat Herr Pilet den gegebenen Stoff sehr glücklich behandelt und geformt. Das Buch zerfällt in zwei sehr lesenswerte Teile, Beschreibung des Zuckerhandels und Einrichtung (Organisation steht im Buch) sowie Betrieb eines Zuckergeschäfts. Beim Zuckerhandel wird das Inlandsgeschäft in Raffinaden und Rohzucker zuerst besprochen. Dann folgen der Exporthandel und der Melassehandel. Auch über die Schiedsgerichte des Zuckerhandels und das Wesen der Zuckerliquidationskassen wird der Leser genau unterrichtet. Ferner ist die Kartellzeit behandelt, dann die Zuckerbörse in Hamburg und in Magdeburg. Den Schluss des allgemeinen Teils bilden einige Worte über die Vereine für den deutschen Zuckerhandel. Dann äussert sich Herr Pilet über Einrichtung und Betrieb eines Zuckergeschäfts, das er aus eigener, langjähriger Erfahrung kennt; er stellt in den Vordergrund die Persönlichkeit des einzelnen, und mit vollem Recht, denn in keinem anderen Stande ist der einzelne mehr ausschlaggebend als im Kaufmannsstande, oder hier im besonderen im Zuckerhandel. Dies gilt im guten, wie auch im schlechten, wie die jüngsten Ereignisse auf dem Zuckermarkt bewiesen haben. Denn die gesamte Zuckerwelt musste einigen wenigen Treibern folgen, die durch die Macht ihrer Persönlichkeit den grossen Einfluss übten. — Das Pilet'sche Buch ist jedem zu empfehlen, der entweder Zuckerhandel betreibt, oder der, wie unsere Industrie, enge Fühlung mit dem Zucker und seinen Preisen halten muss. Mit dem ersten Teil zusammen bildet »Der Zuckerhandel« ein wertvolles, handliches Nachschlagebuch, das dem Suchenden über viele Erscheinungen und Vorgänge in der Zuckerfabrikation wie auf dem Zuckermarkt Aufklärung zu geben vermag. Der zweite Teil kostet geb. 2.20 Mk. und ist im Buchhandel zu haben.

Ein anderes Buch, ebenfalls über Zucker, erhalten wir von drüben, aus den Vereinigten Staaten. Es nennt sich **International Sugar Situation** und behandelt in der Hauptsache die Entwickelung der Zuckerverhältnisse bis zur Brüsseler Konvention in den einzelnen, auch den europäischen Zuckerländern. An Hand statistischer Tabellen wird die geschichtliche Entwickelung der Zuckerverhältnisse eingehend geschildert. Auf den letzten Seiten werden dann einige Aussichten über die Brüsseler Konvention angeführt, die im grossen und ganzen bisher allgemein eingetreten sind. Der Verfasser ist Herr Frank R. Rutter vom Departement of Agriculture in Washington. Dieses hat die Arbeit auch herausgegeben.

Bei Boysen & Maasch in Hamburg hat der Herr Oberingenieur **G. Eckermann** ein Buch erscheinen lassen, das sich in eingehender Weise mit **Kesselstein** beschäftigt. Der Verfasser bespricht zuerst das Kesselspeisewasser, macht dann Vorschläge, um ungeeignetes Wasser zu reinigen. Im zweiten Abschnitt werden die sogenannten Kesselsteingegenmittel besprochen, und im dritten Teil, der die Hauptsache des Buches ausmacht, hat Herr Eckermann im ganzen 214 Geheimmittel gesammelt, die zur Beseitigung und Verhütung von Kesselstein dienen sollen. Ein Sachregister vervollständigt das Buch, das jedem Maschinenbesitzer wertvolle Aufschlüsse zur Erhaltung seiner Kesselanlagen bietet. Der Preis beträgt 2.80 Mk. geb.; das Buch wird angesichts der Summen, die ein vorsichtiger Fabrikant durch richtige Behandlung der Kessel in seiner Fabrik spart, sicherlich als nützlich erweisen. Wir kommen auf das Buch noch bei einer späteren Gelegenheit zurück.

Das **Goldene Taschenbuch des Arbeiters** heisst ein kleines Büchlein von Bruno Volger, er-

Digitized by Google

schienen bei Carl Siwinna in Leipzig. Preis 1 Mk. Das Büchlein soll, wie der Name schon angibt, genaue Auskunft geben über alles, was die wirtschaftliche Lage des Arbeiters angeht. Es sind in übersichtlicher, leicht fasslicher Form nacheinander der Arbeitsvertrag, das Arbeiterschutzgesetz, das Kinderschutzgesetz und das Gewerbegericht in ihren praktischen Wirkungen behandelt. Dann geht der Verfasser zu den drei Teilen der Arbeiterversicherung über, der Kranken-, der Unfall- und der Alters- und Invalidenversicherung. Ein Teil belehrt den Arbeiter über den Staat, über alles, was ihn davon angeht, besonders das Militärwesen und die Wehrpflicht, und ein anderer Abschnitt bietet Vorlagen für schriftliche Eingaben an Behörden usw. Den Schluss machen Tarife und Tabellen und allgemeine statistische Angaben, die heute einen guten Teil der Volksbildung ausmachen. Das Büchlein ist klar geschrieben, so dass es keiner grossen Schriftgelehrheit bedarf, um den Sinn der rein tatsächlichen Ausführungen zu erfassen. Den Fabrikanten unserer Industrie sei es als sehr passendes Weihnachtsgeschenk für ihre Arbeiter empfohlen.

Prag. Unter der Firma Opatrny & Menschik wurde in Zizkow, Karlstrasse 996, eine Biskuit- und Zuckerwaren-Fabrik errichtet. (K.)

Görlitz. Roma Weickert eröffnete Demianiplatz 19/20 ein Spezialgeschäft für Butter, Kaffee, Kakao, Tee, Schokoladen und Konfitüren. (K.)

Buchholz (Sa.) Paul Lohse eröffnete Karlsbaderstrasse 46 ein Schokoladen-, Kakao-, Kaffee- und Zuckerwaren-Spezialgeschäft. (K.)

Berlin. Seine Majestät der König haben dem Konditoreibesitzer Georg Vogelsang, Inhaber der Firma »Vogelsang & Fischer, Dolceria Germanica« zu Messina, das Prädikat eines Königlichen Hoflieferanten verliehen. (K.)

Eine Neuheit im Ausstellungswesen. Bei der dritten deutschen Kunstgewerbeausstellung, Dresden 1906, soll, wie das »Leipz. Tgbl.« meldet, u. a. eine Reihe mustergültig ausgestatteter Läden vorgeführt werden, und zwar u. a. ein Bäcker-, Kaffee-, Likör- und Zigarrenladen. Auch Kakesfabriken und Friseure werden wahrscheinlich vertreten sein. (K.)

Stendal. W. Schönfelder eröffnete Frommhagenstrasse 54 ein Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft. (K.)

Gera. Rich. Wiederhold eröffnete auf dem Harbonplatz ein zweites Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Zeitz. Richard Scheibe eröffnete Wendischestrasse 12 ein Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Schneeberg. Die Firma Mathilde Lochow, Spezialgeschäft für Kaffee, Kakao, Schokolade und Zuckerwaren, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Auf der Insel Martinique sollen nach einem Bericht des englischen Konsuls folgende Artikel guten Absatz finden: Konserven, sowie Biskuit und Tee. (K.)

Gestorben: Konditoreiwarenfabrikant Andreas Teichmann in Nürnberg. (K.)

Die **„Sarotti“ Chokoladen- und Cacao-Industrie, Aktiengesellschaft,** macht bekannt, dass der Aufsichtsrat auf Grund des Beschlusses der ausserordentlichen Generalversammlung vom 25. November d. J. aus folgenden Herren besteht: Kommerzienrat Adolf Moser, Berlin, Vorsitzender; Privatier Eduard Klugt, Schöneberg, stellvertretender Vorsitzender; Ingenieur Friedrich Rudolf Henneberg, Südende; Architekt Oscar Müller, Berlin; Bankier Ernst Wallach, Berlin.

Die Hamburgische Firma H. E. E. Rabeler wird sich fortab **Rabeler, Rickmers & Co.** nennen. Wie uns die Firma wissen lässt, soll hauptsächlich das Kakaogeschäft in ausgedehntem Masse betrieben werden.

Die Konkurrenzklausel. Das Gericht hat bekanntlich das Recht, eine Vertragsklausel, worin sich der Handlungsgehilfe seinem Prinzipal gegenüber verpflichtet, für den Fall, dass er nach seinem Austritt in ein Konkurrenzgeschäft eintritt, eine Vertragsstrafe zu zahlen, für rechtsunwirksam zu erklären, wenn sie die gewerbliche Bewegungsfreiheit des Gehilfen in erheblicher und unbilliger Weise beschränkt, oder aber die Vertragsstrafe zu ermässigen, wenn sie unverhältnismässig hoch ist. In den Kreisen der Handlungsgehilfen herrscht nun vielfach die unrichtige Ansicht, die Klausel sei schon dann rechtsunwirksam, wenn ein Gehilfe durch eine soziale Notlage gezwungen ist, nach seinem Austritt in ein Konkurrenzgeschäft einzutreten, ebenso, wenn er nur aus Zwang, um eine Stelle zu erhalten, überhaupt auf die Konkurrenzklausel eingegangen ist. Beide Einwände erhob ein von seinem früheren Prinzipal auf Zahlung der vereinbarten Vertragsstrafe verklagter Handlungsgehilfe in einem Rechtsstreit, der in der Berufungsinstanz das Kölner Oberlandesgericht beschäftigte. Das Oberlandesgericht liess die Einwände nicht gelten und verurteilte den Beklagten. Die Behauptung des Beklagten, dass er die Vertragsklausel nur der Form halber eingegangen und sie deshalb unverbindlich sei, widerspreche allen geschäftlichen Gepflogenheiten und Grundsätzen einer zielbewussten Geschäftsführung; eine soziale Notlage berechtigte ihn auch nicht, seiner Vertragsverpflichtung entgegen in ein Konkurrenzgeschäft einzutreten.

Ueber den Gebrauch **zusammengesetzter Wörter im Telegrammverkehr** hat sich die Handelskammer in Chemnitz auf eine Anfrage des Kaiserlichen Telegraphenamts dort geäussert. Nach § 7g der Telegraphenordnung werden »dem Sprachgebrauch zuwiderlaufende Zusammenziehungen oder Veränderungen von Wörtern nicht zugelassen«, sondern nur solche Wörter, deren Zusammensetzung allgemein üblich ist. Das genannte Amt war im Zweifel, ob Wörter, wie »Märzanfang«, »Wochenende«, »Augustlieferung« in Telegrammen als ein Wort gelten könnten, und ersuchte die Chemnitzer Handelskammer um eine Aeusserung darüber, ob derartige Wörter in dieser Form in Handelskreisen als ein Wort üblich seien. Die Kammer erwiderte darauf, dass die genannten Wörter als dem Sprachgebrauch zuwiderlaufende Zusammenziehungen nicht anzusehen und daher in Telegrammen als ein Wort zu zählen seien. Ausserhalb des Telegrammverkehrs würden in Handelskreisen die Wörter »Märzanfang« und »Wochenende« allerdings nicht gerade häufig angewendet, dagegen seien die Wörter »Monatslieferung«, »Julilieferung«, »Augustlieferung« usw. im Verkehrsleben durchaus üblich und würden viel gebraucht. Gleichzeitig betonte die Kammer, dass häufig zusammengesetzte Zeitwörter, wie beispielsweise das Wort »heimreisen«, obwohl sie allgemein üblich seien und keine dem Sprachgebrauch zuwiderlaufende Zusammenziehungen darstellten, im Telegrammverkehr bald als ein Wort, bald als zwei Wörter berechnet würden. Auch derartige Zeitwörter müssten in Telegrammen durchgängig als ein Wort behandelt werden.

Ueber die **Bestechung von Angestellten** hat der Handelsminister ein Rundschreiben an die Handelsvertretungen erlassen und angefragt, ob sich ein gesetzgeberisches Eingreifen empfehle. Die Aeltesten der Kaufmannschaft von Berlin haben sich daraufhin mit den Vertretungen der in Berlin bestehenden elf

Digitized by Google

Handlungsgehilfen-Vereine in Verbindung gesetzt, und diese haben sich gegen neue Massnahmen erklärt, da die bestehenden Bestimmungen vollkommen ausreichten. Einmal ist es schwer, den Umfang der Bestechungen zu bestimmen. Wenn aber das Geschenk nur dazu diente, eine minderwertige Leistung zu vertuschen, so käme § 263 Str. G. B. wegen Betrugs in Anwendung. Jeder Handlungsgehilfe, der sich bestechen lässt, begeht damit einen groben Vertrauensbruch, und der Geschäftsinhaber ist ohne weiteres nach § 72 H. G. B. zur sofortigen Entlassung berechtigt, ohne Rücksicht darauf, dass er durch diesen Vertrauensbruch geschädigt ist oder nicht. § 826 B. G. B. verpflichtet den Handlungsgehilfen zum Schadenersatz, ebenso auch den bestechenden Lieferanten. Im ganzen scheint weniger eine Untreue des Angestellten als eine Form des unlauteren Wettbewerbs bei derartigen Bestechungen vorzuliegen, indem der Lieferant so ins Geschäft zu kommen sucht unter Verdrängung des bisherigen Lieferanten. Der benachteiligte Konkurrent kann ebenfalls den Schutz des § 826 B. G. B. anrufen. Eine reichsgerichtliche Entscheidung aus dem Jahre 1901 führt aus, dass nicht nur ein Anspruch auf Schadenersatz, sondern auch auf Unterlassung schädigender Handlungen aus §826 B.G.B.hergeleitet werden kann. Der bestechende Lieferant ist demnach nicht nur verpflichtet zum Schadenersatz, sondern er kann auch verurteilt werden, jede Bestechung zu unterlassen. Viel hat auch die Selbsthilfe zu sagen, indem sich Vereine von Fabrikanten gegenseitig verpflichten, keine Geschenke zu geben. Auch in Lieferanten- und Angestellten-Verträgen wirkt ein entsprechender Absatz heilsam. Gegen den Erlass eines neuen Strafgesetzes spricht auch, dass es sehr schwer ist, den Begriff der Bestechung gesetzlich festzulegen. Es wird darauf hingewiesen, dass besonders die reisenden Kaufleute den Angestellten Geschenke machen, weniger, um eine Bestechung, sondern vielmehr, um den Angestellten besonders zum Verkauf der betreffenden Waren anzuspornen. Die Berliner Vereine sind der Meinung, dass ein solches Strafgesetz nicht recht am Platze wäre, zumal in den beteiligten Kreisen die, wenn auch irrtümliche Ansicht herrscht, derartige Geschenke als durchaus erlaubt anzusehen. Die Vertreter der Berliner Handlungsgehilfen-Vereine sind demnach gegen ein derartiges Strafgesetz, und in der Tat reichen die vorhandenen Bestimmungen auch vollkommen aus, um dem Geschenkunwesen zu steuern. Denn ein Unwesen, und zwar ein recht hässliches, ist und bleibt es. Dieses Uebel auszurotten, wäre eine vornehme Pflicht der Handlungsgehilfen-Vereine, die damit wesentlich zur Hebung des Standes beitragen würden, wenigstens könnte in den Vereinen das Pflichtgefühl der Mitglieder in dieser Richtung sehr geschärft werden, zumal die Handlungsgehilfen sozusagen »vor dem Riss« stehen, wenn der Geschäftsinhaber von den ohne sein Wissen geschehenen Machenschaften erfährt, und das geschieht doch sicherlich öfter.

Konkurse.

(Eröffnung — Anmeldefrist.)

Berlin. Bäckermstr. Carl Becker, Gross-Lichterfelde, Dürerstr. 45 (15. 11. — 30. 12.) — **Dortmund.** Kolonialwarenhändler Wilhelm Koch, Dorstfeld, Roonstrasse (16. 11. — 20. 12.) — **München.** Kolonialwarenhändler Michael Neissendorfer, Rothmundstr. 5 (23. 11. — 11. 12.).

Handelsregister.

Güstrow. Max Müller in Güstrow: Inhaber Kaufmann Max Müller in Güstrow. Als Geschäftszweig ist angegeben: Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung en gros.

Dirschau. Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik Dirschau, G. m. b. H.: Dem Buchhalter Eduard Reinisch in Dirschau ist derart Prokura erteilt, dass er gemeinschaftlich mit einem Geschäftsführer zur Vertretung der Gesellschaft befugt ist. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftleiters Ernst Oertel ist erloschen.

Spandau. Berliner Siruparaffinerie, G. m. b. H., Spandau.: Dr. phil. Alexander Kollrepp zu Charlottenburg hat sein Amt als Geschäftsführer niedergelegt. Alleiniger Geschäftsführer ist vom 1. Oktober 1905 ab Dr. phil Hans Schiff in Berlin.

Siegen. Erste Sieger Teigwarenfabrik, G. m. b. H. in Eiserfeld. Für der ausgeschiedenen Friedrich Wilhelm Daub II. ist Wilhelm Faust in Niederschelden zum Geschäftsführer bestellt worden.

Dresden. Otto Rüge. in Dresden und Sobrigau: Gesellschafter Conrad Otto Rüger ist infolge Ablebens aus der Gesellschaft ausgeschieden. Gesellschafter Johannes Conrad Rüger wohnt jetzt in Bodenbach (Böhmen), Gesellschafter Conrad Max Rüger wohnt jetzt in Lockwitz und der Gesellschafter Conrad Georg Rüger wohnt jetzt in Niedersedlitz.

Dortmund. Dem Kaufmann Hans Kurtz zu Dortmund ist für die Firma Gebrüder Eick zu Dortmund Prokura erteilt. Die Gesamtprokura des Ferdinand Meise und des Heinrich Meyer ist erloschen.

Zörbig. Karl Gerhardt, Kandisfabrik Zörbig.: Kaufmann Karl Gerhardt jun. zu Zörbig ist Prokura erteilt.

Salzuflen. Biskuit- und Waffelfabrik, Frinken & Co.: Die Firma ist eine offene Handelsgesellschaft, welche am 2. Oktober 1905 begonnen hat. Geschäftszweig: Herstellung und Vertrieb von Biskuits und Waffeln.

Berlin. Friedrich Ernst Trimolt: Der Apotheker und Chemiker Dr. Viktor Faber, Berlin, ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Gesellschaft hat am 1. Aug. 1905 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft sind Ernst Trimolt und Viktor Faber nur gemeinschaftlich ermächtigt.

Altona, Elbe. C. H. L. Gartmann.: Dem Hermann Carl August Gartmann zu Gross-Flottbek ist Prokura erteilt.

Bremerhaven. André Mauxion, Hauptniederlassung in Neumühle bei Saalfeld an der Saale, Zweigniederlassung in Bremerhaven: Die Firma ist in Bremerhaven erloschen.

Düsseldorf. Keuter's Zuckerwarenfabrik, Inh. Ella Keuter: Inhaberin Ella Keuter.

Die dem Hermann Keuter erteilte Prokura wurde gelöscht.

Offenbach, Main. Bekanntmachung. Frankfurter Eierteigwaren- und Makkaronifabrik, Georg Debus zu Neu-Isenburg. Inhaber Georg Debus, Kaufmann.

Köpenick. Otto Weiss & Co., Deutsche Lebensmittel-Verkaufs- und Rabatt-Gesellschaft in Oberschöneweide Persönlich haftende Gesellschafter sind Kaufmann Otto Weiss und seine Ehefrau, Emma Weiss geb. Schmidt, zu Oberschöneweide. Die Gesellschaft hat am 1. Oktober 1905 begonnen.

Kempten, Schwaben. Anglo-Swiss Condensed Milk Co., Fabrik Rickenbach-Lindau, Zweigniederlassung in Rickenbach. In der Generalversammlung vom 15. April 1905 wurde in Abänderung des § 3 des Gesellschaftsvertrages beschlossen, das Grundkapital durch Ausgabe von 2000 neuen Aktien zu je 400 Fr. zum Nennwerte von 19200000 Fr. auf 20000000 Fr. zu erhöhen. Die Erhöhung des Grundkapitals ist erfolgt. § 3 des Gesellschaftsvertrages lautet nun-

Digitized by Google

mehr: Das Aktienkapital beträgt zwanzig Millionen Franken, eingeteilt in 50000 voll einbezahlte Aktien à 400 Fr.

Genthin. Zuckerraffinerie Genthin A.-G. Die Gesamtprokura des Betriebsleiters Rudolf Stentzler ist erloschen, dem Disponenten Emil Büttner in Genthin ist Einzelprokura erteilt.

Dresden. Benedix & Hamisch, Wiener Waffel-Marzipan- und Nudelfabrik. Gesellschafter sind der Fabrikant Oswald Eduard Benedix und der Bäckermeister Gustav Robert Hamisch, beide in Dresden. Die Gesellschaft hat am 25. Oktober 1905 begonnen. Die Gesellschafter dürfen die Gesellschaft nur gemeinschaftlich vertreten.

Magdeburg. 1. Dr. Heinr. König & Co.: Die Gesellschaft ist aufgelöst, die Firma in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung umgewandelt, daher gelöscht. 2. Dr. Heinr. König & Co, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, in Magdeburg: Gegenstand des Unternehmens ist Fabrikation und Vertrieb von Zuckerwaren aller Art, insbesondere Fortführung der bisher von der offenen Handelsgesellschaft Dr. Heinr. König & Co. in Magdeburg betriebenen Zuckerwarenfabrik. Stammkapital Mk. 136000, Geschäftsführer Kaufmann Franzis Roosen-Runge zu Magdeburg. Der Gesellschaftsvertrag ist am 7. September 1905 festgestellt. Die Dauer der Gesellschaft ist auf die Zeit bis zum 30. Juni 1908 beschränkt, verlängert sich aber immer um ein Jahr, falls nicht sechs Monate vorher eine Kündigung erfolgt.

Die Gesellschafter, Kaufmann Franzis Roosen-Runge, Frau Witwe König, Klara geb. Cornelius, und der minderjährige Walter König, zu Magdeburg, haben in Anrechnung auf die von ihnen übernommenen Stammeinlagen eingebracht ihre Anteile an der aufgelösten offenen Handelsgesellschaft Dr. Heinr. König & Co., nämlich das von dieser betriebene Fabrik- und Handelsgeschäft mit allen Rechten und Verbindlichkeiten, Beständen, Utensilien, Inventarienstücken, ferner das Grundstück Abendstrasse Nr. 1 mit Gebäuden, Maschinen und Zubehör. Es sind gutgeschrieben: dem Gesellschafter Roosen-Runge Mk. 8077,10, der Frau König Mk. 8127,84. Der Geldwert ihrer Einlagen ist festgesetzt für den Gesellschafter Roosen-Runge auf Mk. 74000, für Frau Witwe König auf Mk. 10000, für Walter König auf Mk. 52000.

Coburg. Schokoladen- und Zuckerwaren-Versand-Haus: Singer & Kolk in Coburg: Inhaber Kaufleute Alfred Singer und Max Kolk daselbst.

Patente.

Anmeldungen.

81b. M. 26 898 Etikettiermaschine für Schachteln u. dgl. Carl Meyer, Rheinau b. Mannheim 9. 2. 05.

53e. N. 7667. Verfahren und Vorrichtung zum Verdampfen und Trocknen von Milch. Oscar Nicolai, Viersen. 30. 8. 04.

2b. T. 9973. Spritze zur Herstellung von Schriften und Verzierungen auf Backwaren mittels flüssigen Zuckers u. dgl. Peter Tillmanns, Düsseldorf, Ellerstr. 110. 29. 10. 04.

2b. W. 23 904. Teigwirk- und Formmaschine mit wagerecht liegender, zweiteiliger ringförmiger Formkammer. Wiener Brot- und Gebäck-Fabrik, Heinrich & Fritz Mendl, Wien; Vertr. C. Gronert u. W. Zimmermann, Pat.-Anwälte, Berlin NW. 6. 17. 5. 05.

2b. O. 4630. Zwiebackschneidmaschine. Gebrüder Oberle, Villingen, Baden. 7. 9. 04.

2b. W. 22 631. Maschine zum Formen von Brötchen, bei der der Teig als Strang aus einem Zylinder gedrückt und durch sich vor- und rückwärtsbewegende Messer abgetrennt wird. Käthe Wunderlich, geb. Russ, Schirnding, Oberfranken. 4. 3. 04.

53 l. B. 38 643. Verfahren zum Herstellen der Füllkörper von gefüllten Konfitüren unter Benutzung elastischer, aus Kautschuk o. dgl. bestehender Formen. Lucien Bertraud, Nimes, Frankreich.; Vertr.: Paul Müller, Pat.-Anwalt, Berlin SW. 11. 1. 12. 04.

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in Frankreich vom 5. 1. 04. anerkannt.

Erteilungen.

58d. 166 824. Verfahren zur Herstellung eines Kaffee-Ersatzes aus Mais. August Paudler, Gotha. 18. 12. 04.

53e. 166 847. Verfahren zur Herstellung eines milchzuckerarmen Milchpräparats. Samuel Ridgway Kennedy, Philadelphia; Vertreter: Paul E. Schilling, Pat.-Anw., Dresden. 20. 9. 04.

53e. 166 848. Verfahren zur Herstellung eines milchzuckerarmen Milchpräparats; Zus. z. Pat. 166847. Samuel Ridgway Kennedy, Philadelphia; Vertreter: Paul E. Schilling, Pat.-Anw., Dresden. 20. 9. 04.

53e. 166 935. Verfahren zur Herstellung möglichst vollkommen homogenisierter Fettemulsionen. Georg Kunick, London; Vertreter: R. Deissler, Dr. G. Döllner u. M. Seiler, Patent-Anwälte, und Julius Marmecke u. Franz Seiler, Berlin SW. 61. 22. 3. 05.

53l. 166 849. Ausführungsform des aus der Patentschrift 103 156 bekannten Verfahrens zur Gewinnung eines aus Albumin und Kaseïn bestehenden Produkts für Backzwecke. Gebr. Schredelseker, Horchheim b. Worms. 20. 1. 05.

53l. 166 850. Vorrichtung zum Ueberziehen der Unterteile von Bonbonkernen mit Schokolade. Ernst Paul Frédéric Magniez, Amiens, Frankreich; Vertreter: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 17. 12. 03.

53e. 166 545. Vorrichtung zur Erhitzung von Milch und Rahm mit Wärmerückgewinnung. J. Willmann. Rome, N. Y.; Vertreter: Paul Löblich, Berlin. Uhlandstr. 45. 17. 4. 04.

53k. 166 770. Verfahren zur Herstellung eines Tee-Extraktes in fester Form. John Roger, London, und Montague Kelway Bamber, Colombo, Ceylon Vertreter: Ottomar R. Schulz, Patent-Anwalt, Berlin SW. 11. 11. 10. 02.

2b. 166 593. Formmaschine zur Herstellung runder flacher Kuchen o. dgl. mit durch bewegliche Schieber verschliessbarer Austrittsöffnung des Teigbehälters. Luis Romero, Mexico; Vertreter: Paul Müller, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 2. 5. 03.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

81c. 261 221. Dose (Luxusdose) aus Metallblech zum Verpacken von Biskuits, Tee u. dgl. Waren mit im Deckel eingerahmtem Bild. Fa. P. W. Gaedke, Hamburg. 15. 8. 05. G. 14 365.

2b. 261 559. Nahtlose Tülle zum Dekorieren von Back- und Zuckerwaren. Carl Naucke, Bernburg. 2. 9. 05. N. 5695.

53l. 262 882. Schaumschlag- oder Rührvorrichtung, deren Antrieb vermittels kegelförmiger Reibungsscheiben und verschiebbarer Mitnehmerscheibe verändert werden kann. Hollmann & Becker, Iserlohn. 23. 9. 05. H. 28013.

81c. 263 069. Transportkiste für Eier, Obst, Konfekt u. dgl. mit Wellpappauskleidung und übereinanderliegenden herausnehmbaren Netzrahmen. Karl Otto Weller, Schwerin i. M. 5. 10. 05. W. 19070.

Musterregister.

Anmeldungen:

Hagen, Westf. Arthur de Lorne & Co., Nahrungsmittelfabrik, G. m. b. H., mit Zweigniederlassung in Berlin, am 13. September 1905, ein Plakat für


Digitized by Google

Reklamezwecke — Fabriknummer Nr. 0,5 — mit einer Schutzfrist von 3 Jahren.

Nürnberg. Georg Haeberlein: Muster eines Kaffeelöffels und Muster eines Anhängers — Nürnberger Männleinlaufen darstellend. — Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 14. September 1905.

Hamburg. P. W. Gaedke: Für die am 24. September 1902 eingetragenen 4 Muster von 2 Seitenstücken und 1 Kopfstück für einen Biskuitdosenumschlag und 1 Frontstück für einen Biskuitdosenumschlag. Verlängerung der Schutzfrist um 7 Jahre bis auf 10 Jahre.

Hannover. Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen: 1 Paket, enthaltend Waffeletikette mit der Aufschrift Alexander Petschnikoff, Schutzfrist 3 Jahre, am 25. September 1905.

Rudolstadt. F. Ad. Richter & Cie.: 1. Muster einer Etikette für Lebkuchenpackung, Schutzfrist 3 Jahre, am 18. September 1905. 2. Muster von »Blechkasten in Schatullenform für Lebkuchen, Schokolade usw.« Schutzfrist 3 Jahre, am 18. September 1905.

Cöln a. Rh. Gebrüder Stollwerck, Aktiengesellschaft: Umschlag mit Mustern, Druckvorlagen für Plakate bezw. Etiketten und dergl. mit Edelweissverzierung, versiegelt, Schutzfrist 3 Jahre, am 28. September 1905.

Ratibor. Franz Sobtzick: 50 Muster, photographische Abbildungen für Schokoladen- und Zuckerwaren-Ausstattungen, Schutzfrist 3 Jahre, am 10. Oktober 1905.

Dresden. G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik: Umschlag A, versiegelt, angeblich enthaltend 10 Abbildungen von Formen für Schokolade, Biskuits und Marzipan, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 67, 68, 69, 77, 78, 79, 81, 82, 93 und 94, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 6. Oktober 1905. Ferner Umschlag B, versiegelt, angeblich enthaltend 1 Abbildung einer kombinierten Auslage- und Schaustellage für Biskuitdosen, Konfektkisten, Bonbongläser und andere Waren mit Fläche zur Anbringung von Reklameinschriften, Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummer 112, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 6. Oktober 1905.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Dreiwalzenmühle, gebraucht

zu kaufen gesucht.

Off. unter **R. M. 616** an **Verlag des Gordian** erbeten.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden b. **J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Altbestehende vorzüglich eingeführte

Schokoladen-u. Zucker-

warenfabrik in grosser Stadt Süddeutschlands ist zu verkaufen. Nichtfachmann wird eingearbeitet. Erforderliches **Kapital 100 bis 150 Mille.** Nähere Auskunft durch

Oscar Lesser, Strassburg i. Els.

Bischweilerstr. 3.

Energischer umsichtiger Kaufmann, seit 15 Jahren in der Branche in leitender Stelle, sucht anderweitig Stellung als

kaufmännischer Direktor

in grösserem Betriebe.

Gefl. Angebote unter **A. B.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Wichtig für grosse Schokoladefabriken.

Eine **garantierte** Ersparnis von vielen **tausend Mark** jährlich.

Ein tüchtiger Kaufmann — Fachmann aus der Lithographie-Branche — der mit der Fabrikation von Faltschachteln und Schokolade-Etiketten vertraut ist, **bietet sich an,** die Herstellung dieser Artikel einzurichten und zu leiten. Es wird **garantiert,** dass die Fabrikation in eigener Regie mindestens 15—20 Prozent billiger zu stehen kommt als bisheriger Einkauf. Kaution 8—10000 Mk. Offerten an den **Verlag des Gordian** unter **H. R. P. 24** erbeten.

Infolge Vergrösserung der bestehenden Kühlanlage bietet sich

günstige Gelegenheit

für Schokoladefabriken sich eine maschinelle **Kühlanlage** zuzulegen.

Die zu verkaufende Kühlanlage (System Haubold) war in einer grösseren Schokoladefabrik der Schweiz in Betrieb und ist dort evtl. noch kurze Zeit zu besichtigen. Verkauft und montiert wird dieselbe von untenstehender Kühlmaschinenfabrik, welche die neue, grössere Anlage erstellt.

Scharrer & Gross, Maschinenfabrik, Nürnberg.

J. Mädch. s. Beschäftigung in Konditorei. Off. erb. u. **F. 259** an **Ann.-Exp. Altona, Neueburg 23.**

4 fast neue

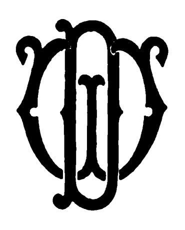
Abdampf-Vakuum-Apparate

zur Herstellung von Milchpulver usw. sind vorteilhaft zu kaufen. Offerten unter **B. C. 614** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Teilhaber

Tüchtiger Kfm., langj. Prokurist einer Akt.-Ges., 40 J. alt, sucht tätige Teilhaberschaft mit ca. 25—30000 Mk. Einlage in aufblühender Schokoladenfabrik. Gefl. Off. unter **A. Z. 615** an **Verlag des Gordian** erbeten.

Digitized by Google



Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. Mannheim-Waldhof.

Bermes Trockene Milch
liefert
Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.
Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.
Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Dr. F. Kaspar's Milchpulver
zu ff. Rahmschokoladen,
vollständig löslich, haltbar, unerreicht in Qualität, liefert:
Erste Aktien-Molkerei, Prag
Muster und Preise franko.

Heinr. Schneider, Altona
Vanille engros.
Offeriere zur Fabrikation:
Vanille aller Provenienzen,
Vanillin 100 Prozent, in jeder Packung billigst.
Muster zu Diensten.

Kisten in Teilen
aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie
Holz- und Papp-Kartons
roh und garniert
liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst
R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Trockenmilch
zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die
Milchkonservenfabrik Duvenstedt
bei Rendsburg i. Holst
Geschäftsstelle:
Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Etiketten
für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert
Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.
Höchste Leistungsfähigkeit.

Ernst Reuschel & Co., Leipzig
Fruchtessenzen, Zuckerfarben, aeth. Oele, Gewürzextrakte, Vanillin usw.
Echt französische Extraits zur Aromatisierung von Karamells usw.
Spezialität: Fondant-Oel (kleiner Zusatz verhindert Hartwerden und Absterben der Fondants.
Muster und Preislisten zu Diensten.
Ext. französische überzuckerte Naturblüten.



L. H. Klöpper

BREMEN

Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine

Marzipanmasse

in bekannter, vollkommener Güte

zu billigsten Tagespreisen.

Ferner

Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235 317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

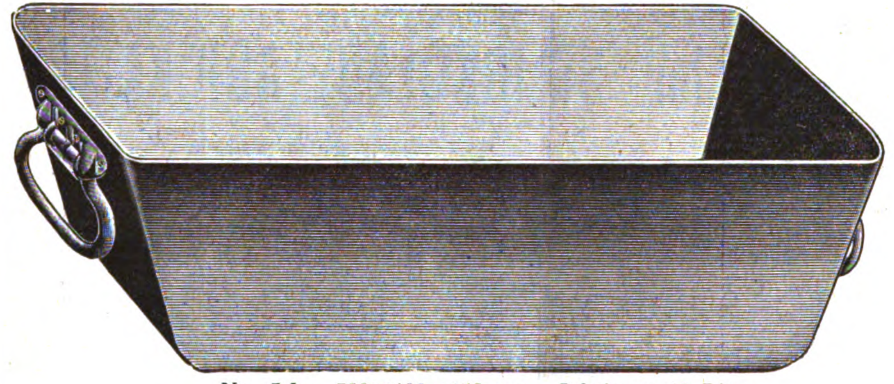
Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

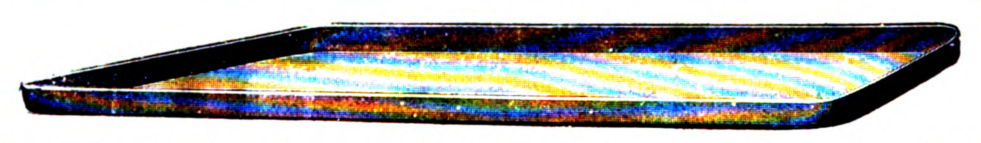
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

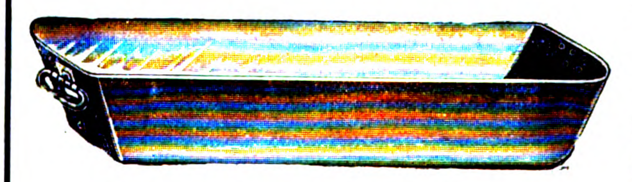


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

Nr.	0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

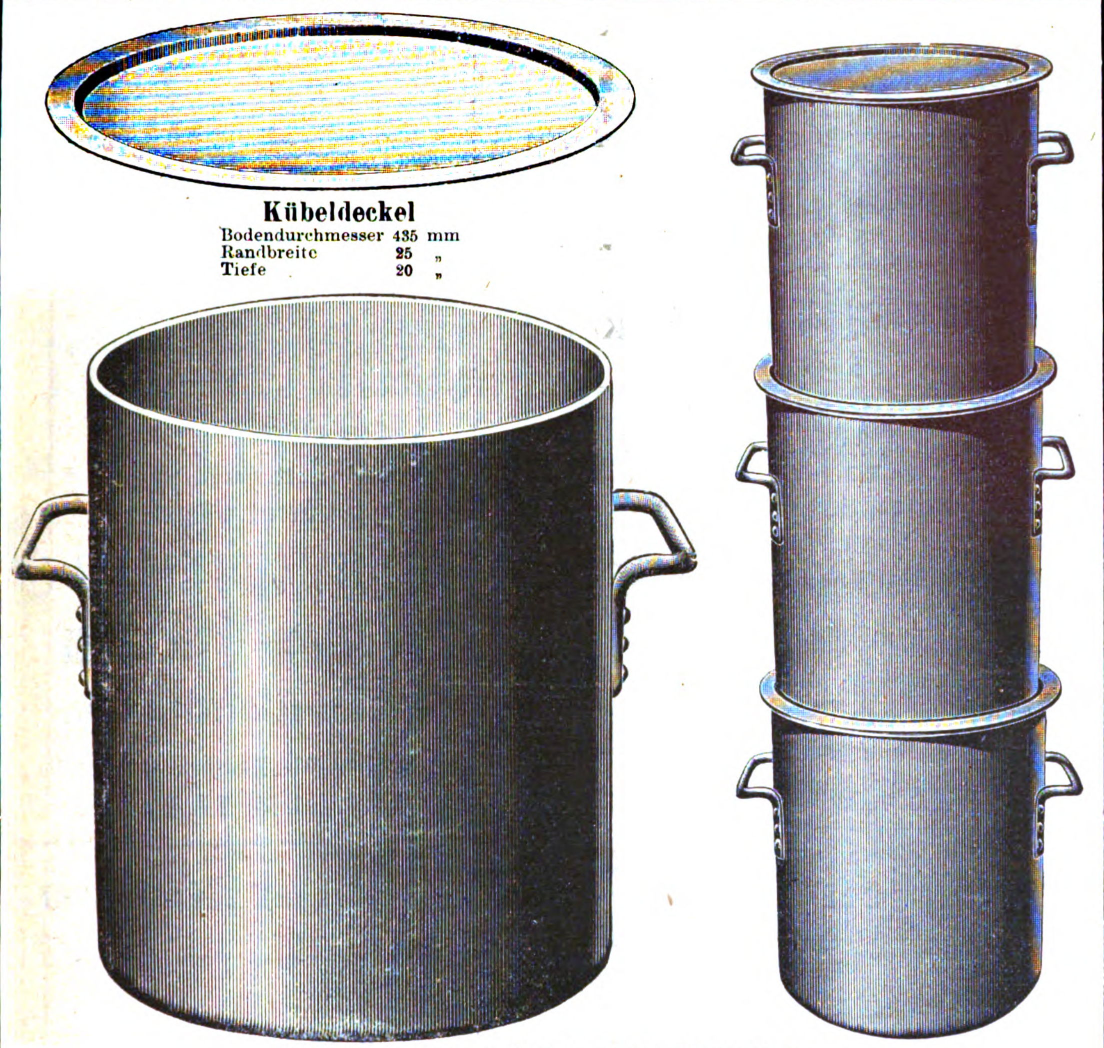
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmitte[l], besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wi[r] noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präparier[t] als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vo[r] dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1905. XI. Jahrgang. **Nr. 256.** Hamburg, 20. Dezember 1905.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „  “ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

 **Ueberziehmaschine.** 

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

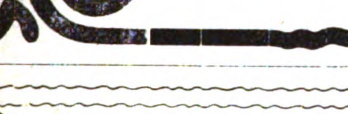
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.



Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von feinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 256:

Allerlei Beobachtungen.

Allerlei Beobachtungen, die ich im Laufe der Zeit gemacht habe, will ich heute auskramen. Mein Themakasten wird sich freuen, dass er erleichtert dann ins neue Jahr hineinkommt.

* * *

Mir ist aufgefallen, dass man vor dem Rösten der Kakaobohnen recht oft die Bohnen nicht nach der Grösse sortiert. Wo man das nicht tut, begeht man schon einen sehr grossen Fehler beim allerersten Fabrikationsprozess, beim Rösten, der später nicht wieder zu reparieren ist. Dieser Fehler liegt in folgender Beobachtung, die nicht bloss ich gemacht habe, sondern die jeder aufmerksame Fabrikant, der seine Fabrikate auf die höchste Stufe bringen will, gemacht haben wird.

Man kann die Kakaobohnen der meisten Konsumsorten, der Grösse nach, in drei Reihen bringen. Jeder Sack enthält ungefähr ein Drittel grosse Bohnen, ein Drittel mittlere, ein Drittel kleine. Die grossen Bohnen sind die besten, sie sind am besten ausgewachsen, ausgereift und haben das beste Aroma; in ihnen findet man am wenigsten den unangenehmen, zusammenziehenden, sauren, herben Geschmack. Aus diesen grossen Bohnen lässt sich demnach ein besserer Kakao, eine bessere Schokolade herstellen, als aus den Bohnen mittlerer Grösse oder aus den kleinen. Die kleinsten Bohnen sind nur halb ausgewachsen, sie sind halbreif aus der Schote genommen; sie sind ferner beim Gären und Trocknen nicht zur vollen Entwickelung gekommen. Eine reif und ausgewachsen aus der Schote genommene Bohne braucht kürzere Zeit zum Gären und Trocknen, als eine unreif gebliebene.

Darum ist es bei der Zusammensetzung der Rezepte mindestens ebenso wichtig, die Bohnen aus ein und derselben Bohnenpartie in grosse, mittlere und kleine, d. h. also in ganz reife, halbreife und unreife zu trennen, als verschiedene Provenienzen mit einander zu vermischen, um dadurch das zarte mit dem strengen zu verbinden. Bei Bohnen gleicher Abart, z. B. beim Thomé-Kakao, wird man den Geschmacksunterschied, zwischen einer Masse aus grossen Bohnen und einer Masse aus kleinen Bohnen noch nicht so deutlich merken, wie bei der Sortierung von Samana-Kakao. Beim Samana aber ist es sinnfällig, dass die Fabrikanten, die hierbei keine Sortierung vornehmen lassen, sich nicht bloss gegen ihre Kunden, sondern auch gegen ihren eignen Geldbeutel vergehen. Denn unter den Samanaarten sind die grossen Bohnen, also die völlig ausgereiften, oft von einem so schönen Geschmack und haben eine so schöne, braune, reife Farbe, dass sie mit Venezuelasorten konkurieren können, die um 50 Prozent teurer sind. Aufmerksame Fabrikanten werden aus einer und derselben Samanapartie drei verschiedene Qualitäten von Kakao oder Schokolade herstellen können, bei denen der Unterschied klar zutage tritt.

Sind also in einer und derselben Partie die grossen Bohnen besser und wertvoller als die kleinen, so wird ihnen dieser höhere Wert doch nur erhalten, wenn sie gesondert geröstet und verarbeitet werden. Je kleiner die Bohnen, desto schneller erreichen sie im Röster den richtigen Röstgrad. Werden grosse Bohnen mit den kleinen und kleinsten zusammen geröstet, so sind die kleinen schon überröstet, wenn die grossen noch gar nicht gar sind. Auch aus diesem Grunde soll man die Bohnen nicht aus dem Sack in den Röster füllen und drauf los rösten, sondern alle Bohnen sollen, der Grösse nach sortiert, geröstet werden.

Digitized by Google

Wer diese beiden grundsätzlichen Vorschriften nicht beobachtet, der wird niemals vollendete Fabrikate auf den Markt bringen können. Die zum Sortieren nötigen Maschinen sind billig, alle bekannten Maschinenfabriken liefern sie. —

Folgende Mischungsvorschriften zeigen, dass man aus einer und derselben Partie — nehmen wir Samana-Kakao an — drei verschieden ausfallende Kakao- oder Schokoladensorten herstellen kann. Hat der Samana-Kakao in Hamburg 48 Mk. gekostet, zuzüglich Zoll, Fracht und Kosten in der Fabrik danach 68 Mk., so würde er nach der Reinigung und Sortierung anzusetzen sein

A **Grosse** Bohnen mit 70 Mk. für den Zentner
B **Mittlere** » » 68 » »
C **Kleine** » » 66 » »

Die hieraus gewonnene Kakaomasse würde kosten aus

A **grossen** Bohnen 88 Mk. für den Zentner
B **mittleren** » 86 » »
C **kleinen** » 84 » »

Und die daraus hergestellte Schokoladenmasse würde kosten:

A Aus **grossen** Bohnen bei

40 Pfd. Kerne	à 88 Pfg.	=	35.20 Mk.
60 » Zucker	à 20 »	=	12.— »
			47.20 Mk.

An Arbeitslohn und Maschinenkraft wird man bei dieser besten Sorte grössere Aufwendungen machen als bei der mittleren und geringsten Sorte; man wird 1—2 mal öfter walzen und darum einsetzen müssen . . . . . 4.— »

Es kosten demnach 100 Pfd. Konsummasse 51.20 Mk. ohne alle weiteren Ausgaben für Formen, Kühlen, Verpacken, Verkaufen, Versenden. —

B Bei der Verarbeitung der **mittleren** Bohnen stellt sich die Rechnung anders.

Es kosten aus mittleren Bohnen

40 Pfd. Kerne	à 86 Pfg.	=	34.40 Mk.
60 » Zucker	à 20 »	=	12.— »
			46.40 Mk.

An Arbeitslohn und Betriebskraft wird man hierbei etwas sparen; man wird die Masse nicht so fein walzen und schleifen wie bei A und man braucht deshalb dafür nur einzusetzen . . 3.50 »

Es ergibt sich dann für 100 Pfd. B-Masse 49.90 Mk.

C. Bei der Verarbeitung der **kleinen** Bohnen stellt sich die Rechnung dann noch wieder anders. Da wir den Preis der grossen Bohnen um 2 Mk. über den wirklichen Einkaufspreis erhöht haben — wir haben gefunden, dass von den in einer und derselben Partie vorhandenen Bohnen die grossen einen höheren Gebrauchswert haben, weil sie reifer und ausgewachsen sind — so können wir den Preis der kleinsten Bohnengrösse um diese 2 Mark ermässigen. Wir setzen also für die Kalkulation einer Konsumschokolade aus den kleinsten Bohnen einen verzollten Rohbohnenpreis von 66 Mk. oder einen Massenpreis von 84 Mk. ein, der danach also um 4 Mk. pro Zentner niedriger steht als bei A. Die Berechnung dieser C-Sorte stellt sich demnach — immer im gleichen Verhältnis zusammengemischt — wie folgt:

Es kosten aus kleinsten Bohnen

40 Pfd. Kerne	à 84 Pfg.	=	33.60 Mk.
60 » Zucker	à 20 »	=	12.— »
			45.60 Mk.

Und da man beim Walzen und Bearbeiten dieser geringsten C-Sorte noch sparsamer als bei B sein wird, so wird man hierbei mit . . . . 3.— Mk. an Misch- und Walzkosten auskommen.

Es ergibt sich dann für 100 Pfd. C-Schokolade, gewonnen aus den kleinsten Bohnen, ein Preis von . . . . . . 48.60 Mk.

Hiernach haben wir aus einer und derselben Partie Samana-Kakao, die in Hamburg zu 48 Mk. pro Zentner eingekauft worden ist, drei verschiedene Qualitäten, jede aus 40 Pfd. Kakaokerne und 60 Pfd. Zucker bestehend, hergestellt, die zu drei verschiedenen Preisen für den Einkauf und Verkauf eingesetzt werden müssen.

Es kostet, lediglich hervorgerufen durch die Sortierung der Bohnenpartie in drei verschiedene Bohnengrössen und stufenweisen Ersparnis bei der Verarbeitung, pro Zentner

Masse A aus grossen Bohnen 51.20 Mk.
» B » mittleren » 49.90 »
» C » kleinsten » 48.60 »

Wir wiederholen, dass hierbei keinerlei Ausgaben für die Arbeit des Einformens, Kühlens, Verpackens, Verkaufens, Versendens angesetzt sind.

Dass obige Berechnung in allen Teilen jedesmal so ausfällt, wie hier angenommen, wird wohl Niemand verlangen. Es kann vorkommen, dass eine Bohnenpartie von 60 Sack beim Sortieren nicht je 20 Sack grosse, 20 Sack mittlere, 20 Sack kleine Bohnen ergibt; es können sich einmal 50 Sack grosse und 10 Sack mittlere und kleine ergeben und ein andermal 10 Sack grosse und 50 Sack mittlere und kleine. Jede Partie wird also für sich sortiert und kalkuliert werden müssen. Nicht ohne Berechtigung wäre vielleicht der Wunsch, das Sortieren der einzelnen Konsum Kakaos, wie Bahia, Thomé, Samana, Accra, würde schon im Ankunftshafen, in Hamburg, gemacht und die Bohnenhändler stellten ihre Offerten alsdann auf grosse, mittlere, kleine Bohnen. Eine derartige Vorbearbeitung der Bohnen hätte sicherlich eine grössere Berechtigung, als sie heute manches liebe Mal beim »Stürzen« gefunden werden kann

* * *

Die zweite Beobachtung ist die, dass man besonders in kleinen und mittleren Fabriken, unsparsam mit der Zeit beim Bedienen der Maschinen umgeht, z. B. bei der Mischarbeit am Melangeur. Ich spreche hierüber, weil ich der Ansicht bin, dass nach dem 1. März ein sehr grosses Wettlaufen der Fabrikanten stattfinden wird, bei dem es sich darum handeln wird, wer die billigste und beste Konsumschokolade hundertzentnerweise anfertigen kann. Denn tatsächlich setzen die kommenden und die schon heute geltenden Verhältnisse die deutschen Schokoladefabrikanten in den Stand für einen mässigen Preis eine ganz gute Schokolade zu liefern: Der Zoll sinkt um 7.50 Mk. pro Zentner Kakaobohnen, wodurch der Zentner Kakaomasse um rund 9—10 Mark verbilligt wird. Der Zucker kostete (gem. Melis) im März 1905 rund 25—26 Mk. pro Zentner, er wird im März 1906 um rund 7—8 Mk. billiger sein, also rund 18 Mk kosten. Die Bohnenpreise werden regulär bleiben: man wird im März bei 46—48 Mk. gute gesunde kurante Bohnen kaufen können. Auch die Preise der Kakaobutter werden mässig hoch bleiben. Alles dieses muss und wird den Konsum von Schokoladen, und auch zweifellos von Kakao, stark steigern, es wird also reichliche Arbeit für die deutschen Fabriken geben. Ob sie sich im gleichen Masse lohnen wird, das zu entscheiden, werden die Fabrikanten selbst in der Hand haben. —

Digitized by Google

Worauf ich aufmerksam machen will, ist, dass man bei Herstellung der billigsten Sorten Schokoladen sparsamer mit Menschen- und Maschinenkraft umgehen muss, wenn man konkurrenzfähig sein will, als man es heute noch an gar vielen Stellen tut. In manchen Fabriken sehe ich fein säuberlich abgewogen und in Stanzkästen für den Schokolatier bereit gestellt: 70 Pfd. gem. Melis, 25 Pfd. Kakaomasse im Block, 6—7 Pfd. Kakaobutter in Blockstücken. Aus diesen drei Grundstoffen: kaltem Zucker, kaltem, hartem Blockkakao, kalter, harter Kakaobutter soll der Schokolatier im Melangeur die Konsum-Schokolade zusammenmischen. Er schüttet den kalten Zucker in den warmen Melangeur, kühlt sich dadurch seinen Bodenstein ab und lässt über den grobkörnigen Zucker die beiden Granitkoller laufen. Dann zerstückelt er sich die harte, kalte Kakaomasse und zuletzt zerstückelt er sich die harte, kalte Kakaobutter. Auf diese Arbeiten ist mindestens eine halbe Stunde vergangen, und da die Melangeure recht viele Betriebskraft verbrauchen, ist darin und dadurch eigentlich nichts weiter erreicht worden, als dass das Zuckerkorn des gemahlenen Melis etwas kleiner geworden ist. Die Auflösungsarbeit der Kakaoblöcke und der Butterblöcke kann viel einfacher, viel billiger, einfach durch Wärme geschehen. So, wie hier beschrieben, zu arbeiten, ist höchst unrationell; sparsamer wird dort gearbeitet, wo man

die miteinander zu mischenden Materialien, den Zucker, die Kakaomasse, die Kakaobutter, in warmem aufgelöstem Zustande in den Melangeur oder die Mischmaschine bringt und wo man vorher den Zucker auf separaten Zuckermühlen zu Staub vermahlen hat.

In wenigen Minuten ist eine Schokoladenmasse aus warmem Zucker, flüssiger Kakaomasse, flüssiger Kakaobutter zusammengemischt; das drei- und vierfache kann ein Arbeiter und ein Melangeur dann schaffen von dem, was er nach der kalten Blockmethode fertig bringt.

Das wird schon bewiesen dadurch, dass ein Arbeiter mit Melangeur und Walzwerk in der warmen Jahreszeit grössere Mengen mischen und vorwalzen kann, als im Winter. Im Sommer sind alle Materialien, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, wärmer als im Winter, sie lösen und verbinden sich infolgedessen schneller und besser.

* * *

Die dritte Beobachtung führt hin auf die Klage, dass in den letzten Jahren die Fabrikation mittlerer und guter **Koch**schokoladen an recht vielen Stellen vernachlässigt worden ist. Man braucht nur die Auslagen in den verschiedenen deutschen Städten daraufhin zu mustern. Man wird lange suchen müssen, ehe man, leicht in die Augen fallend, Angebote in guten und besseren **Koch**schokoladen findet. Wir bitten unsere Beobachtung zu kontrollieren! Man gehe in irgend einen Laden, ja man kann ruhig in den eignen Laden mancher grossen Schokoladenfabrik gehen und folgendes sagen: »Fräulein, ich möchte gern 2 Pfund gute Kochschokolade haben; was kostet die?« — Das »Fräulein« wird mit Schokoladen ankommen, die 80 Pfg. bis 1 Mk. kosten, und wenn man sagt, man möchte eine bessere Sorte haben, dann wird man in den meisten Fällen die mit Kakaobutterzusatz angefertigten, 30—35 Prozent Fett enthaltenden **Speise**schokoladen bekommen, die kein Mensch trinken kann und bei denen für die Verpackung auf Kosten der Qualität oft $^1/_5$—$^1/_4$ des Verkaufspreises ausgegeben worden ist. —

Das ist nicht in Ordnung. In früheren Zeiten wurden durchweg die Tafelschokoladen als **Koch**schokoladen rezeptiert und angesehen. Seit sich aber, nach schweizerischem Vorbilde, auf dieses Grundprinzip im Verbrauch, das zweite gesetzt hat, nach dem heute wohl die Hauptmenge aller fabrizierten Schokoladen roh verzehrt wird, wird der frühere Kochzweck immer mehr vergessen und vernachlässigt.

Den Reisenden sowohl als den Verkäuferinnen sollte zur Pflicht gemacht werden, beim Verkaufen nach dem Verwendungszweck der Schokolade zu fragen. Und dem Fabrikanten sollte es eine Pflicht werden, in handlicher und billiger Verpackung mindestens vier verschiedene magere Sorten **Kochschokolade** zum Verkaufspreise von 80, 100, 120, 160 Pfg. fürs Pfund zu forcieren. Diese vier Sorten müssten ganz klar als Kochschokolade bezeichnet sein; die Kakaomasse darin muss 40 Prozent, der Zucker 60 Prozent betragen; der Zucker kann gröber bleiben, als in der Esschokolade, aber die **Kakaosubstanz muss ganz fein gewalzt sein.** Da hierbei etwas versäumt worden ist, muss jedes Paket eine Erklärung tragen, warum diese Schokolade nur zum Kochen bestimmt ist, warum sie gröber, warum sie magerer ist, warum sie zum Rohessen ungeeignet ist. In der Befolgung dieser Vorschläge erfüllen die deutschen Schokoladefabrikanten nur eine Pflicht, die von recht vielen vernachlässigt worden ist. (In Klammern will ich dabei pflichtgemäss zugestehen, dass ich während der letzten Michaelismesse im Geschäft von Petzold & Aulhorn A.-G. in Leipzig schon die Erfüllung dieser Vorschläge vorgefunden habe.)

* * *

Die vierte Beobachtung zeigt, dass man hier und da bei der Schokoladenfabrikation allzu schematisch vorgeht, was überall vom Uebel ist, bei der Herstellung eines Genussmittels aber durchaus vermieden werden sollte. Hierbei handelt es sich um die Speiseschokoladefabrikation.

Man hat, teils durch Hörensagen, teils auf empirischem Wege, also durch eignes Ausprobieren, herausgefunden, dass die Schokoladen, die roh verzehrt werden, besser schmecken, wenn sie sich »durchgelegen« haben, als wenn sie ganz frisch sind. Diese Erkenntnis ist richtig, daran ist nicht zu zweifeln. Aber trotzdem kann ein Schokoladenfabrikant nun nicht, ein für allemal gültige Regeln für die Zeitdauer und Temperaturhöhe der Durchlagerung festsetzen.

Ganz frisch geerntete Kakaobohnen oder die Massen daraus, werden eine längere Zeit zum Durchlagern gebrauchen, als Bohnen aus alter Ernte, die vielleicht schon neun oder zwölf Monate lang im eignen oder im Handelslager »sich durchzuliegen« Gelegenheit hatten. Und auch dort, wo man die zur Schokoladenfabrikation bestimmten Kakaomassen längere Zeit, einige Wochen, **vor** der Verarbeitung zur Schokolade liegen lässt, wird man die daraus hergestellten Schokoladenmassen nicht so lange mehr halbfertig warm lagern, »ausreifen« lassen, als wenn man seine Massen aus frisch gerösteten Bohnen angesetzt hat.

Welche Veränderungen eigentlich in einer zum Ausreifen angesetzten und eingelagerten Schokoladenmasse vor sich gehen, wissen wir nicht. Weder die Substanzen des Kakaos noch des Zuckers scheinen durch ihre Verbindung, Verarbeitung und Lagerung Veränderungen zu erleiden und doch merken Zunge und Nase, dass eine Veränderung in der Masse durch das Lagern

Digitized by Google

vor sich geht. Dass mit dem Zucker eine langsame Um- oder Rückbildung durch seine Verbindung mit den Säuren des Kakaos und dem Fette vor sich geht, scheint das einzigste zu sein, was man annehmen könnte. Es wäre interessant, wenn das durch eine wissenschaftliche Forschung einmal aufgeklärt würde. Jedenfalls haben unsere Beobachtungen den folgenden Vorschlag hervorgerufen:

Man kann **gute** Speiseschokoladen, die in Deutschland einen Kakaofettgehalt von 30—33 Prozent haben, nicht liefern, wenn man junggeerntete Kakaobohnen verarbeitet, die daraus hergestellten Massen Montags fabriziert und Dienstags schon einformt und verschickt. **Gute** Speiseschokoladen soll man aus abgelagerten Bohnen herstellen und man soll die daraus hergestellten Schokolademassen mindestens 14 Tage in der Wärmkammer bei 40—45° Celsius in **bedeckelten** Stanzkästen oder Kübeln durchlagern lassen. Man soll aber nicht schematisch vorgehen. Man soll solche Schokoladenmassen, die **nicht** aus frisch gerösteten Kernen, sondern aus abgelagerter Kakaomasse fabriziert worden sind, nicht so lange warm einlagern. Zu Speiseschokoladen sollen immer nur die grössten Kakaobohnen verwendet werden, weil das die reifsten sind.

* * *

Eine fünfte Beobachtung beschäftigt sich mit der Kuvertüre. Alles was oben von der Fabrikation **guter** Speiseschokoladen, oder von der Fabrikation von Schokoladen überhaupt gesagt worden ist, gilt natürlich auch von der Fabrikation der Kuvertüren. Denn die heutigen leicht schmelzenden Speiseschokoladen sind ja eigentlich alle miteinander steife Kuvertüren, und Kuvertüren sind noch etwas fliessender gemachte Speiseschokoladen heutiger Art. Während diese Speiseschokoladen 30—33 Prozent Fett enthalten, gibt man den Kuvertüren je nach ihrem Verwendungszweck einen Fettgehalt von 35—38, ja wohl auch bis zu 40 Prozent dann, wenn man den zu deckenden Gegenständen nur eine ganz dünne Decke geben will. Die Rezepte zur Herstellung von Kuvertüren sind ebenso mannigfaltig, wie es die Preise und Sorten zeigen, die im Markte sind; es hat wohl wenig Zweck, wenn wir dafür besondere Rezepte hier vorführen. Wir wollen nur einige Grundvorschriften mit angeben, die auf Grund von Analysen gefunden worden sind.

Kuvertüre A besteht nach der Analyse aus
40 Prozent Zucker
36 » Fett
24 » fettfreie Kakaosubstanz,
wonach das Rezept dafür so aussieht.

Kuvertüre A besteht aus
48 Pfd. Kakaomasse,
12 » Kakaobutter,
40 » Zucker,
und wenn die Grundsubstanzen von guter Qualität sind, die Kakaomasse z. B. aus
24 Pfd. Sommer-Ariba,
12 » Sup. Bahia,
12 » Venezuela oder ff. Trinidad
besteht, und wenn die Kakaobutter nicht aus rauchigem Thomé oder dumpfigem Domingo gepresst ist, und wenn der Zucker nicht halbraffinierter, unangenehm schmeckender, halbreiner Melis ist, dann ist das eine Kuvertüre, mit der des Kaisers Weihnachtskonfekt überzogen werden kann. Nur muss auch diese Masse nicht etwa aus frisch hereingekommenen Bohnen am Montag gewonnen worden sein und dann Dienstags schon in den Ueberziehraum kommen. Eine gute Kuvertüre so gut wie eine ordinäre Kuvertüre muss ihre richtige Durchliegezeit haben. Dafür gilt als Regel, dass die angesetzte, halbfertige Kuvertüremasse, die aus Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Nüssen, Mandeln bestehen kann, mindestens 14 Tage lang warm, bei 40—45° C, zum Durchlagern aufbewahrt worden ist, bevor sie zum Ueberziehen oder zum Einformen verwendet wird. Nur mit den so behandelten Kuvertüren wird man eine glänzende, dauernde Oberfläche der überzogenen Sachen erzielen und nur die so behandelten Kuvertüren werden im Geschmack an der ersten Stelle stehen. Dagegen werden Kuvertüren, die holterdipolter zusammengemischt, gewalzt, eingeformt werden, alles an einem Tage, immer eine blinde, wenig haltbare Ware ergeben. Dass die sorgfältigere Fabrikation bei Kuvertüren, Speiseschokoladen, einen höheren Einstands- und höheren Verkaufspreis bedingt, ist ohne weiteres klar. Wo man auf gut ausgereifte Qualitäten Wert legt, da wird man die kleine Differenz auch gerne bezahlen; wo man aber trotzdem die Preise drücken will, da zeige man diese Nummer des »Gordian« vor und beweise, dass man gut und schlecht, teuer und billig überall fabrizieren kann.

Aus andern Kuvertürenanalysen ergeben sich die folgenden Rezepte, die ja aber nichts weiter dartun, als zeigen, wieviel Zucker, wieviel Kakaomasse, wieviel Kakaobutter zu ihrer Herstellung verwendet worden ist.

Rezept B. Kuvertüre B besteht aus
37 Pfd. Kakaomasse,
19 » Kakaobutter,
44 » Zucker,
ist also auch eine sehr gute Ueberzugsmasse, die einen Fettgehalt von 38 Prozent hat.

Rezept C. Kuvertüre C besteht aus
32 Pfd. Kakaomasse,
18 » Kakaobutter,
50 » Zucker.
Diese Qualität zeigt einen Fettgehalt von 34 bis 35 Prozent, und da sie nur 16 Prozent fettfreie Kakaosubstanz hat, so gehört sie zu der süssen Gruppe der Kuvertüren.

Rezept D. Kuvertüre D besteht aus
23 Pfd. Kakaomasse,
21 » Kakaobutter,
56 » Zucker.
Da hierin nur 11—12 Prozent fettfreie Kakaosubstanz ist, so muss diese Sorte bei 56 Prozent Zucker und 33 Prozent Fettgehalt schon widerlich süss sein. Wird diese Sorte sogar dann noch zum Ueberziehen von reinen Zuckerfüllungen benutzt, dann müssen Fabrikate entstehen, die ein Uebelwerden bei dem Konsumenten züchten müssen.

* * *

Die sechste Beobachtung ist ein Nebensatz und hängt sich dem Hauptsatze über Kuvertürenbereitung an. Wir haben in Deutschland eine Brigade von Konfektfabrikanten und ihren Arbeitern; aber nur wenige daraus heben sich so hervor, dass man von ihnen behaupten kann, sie wären als Führer geeignet. Wir wollen sie nicht nennen; es sind kleine, wachsende, und es sind grosse, ausgewachsene Firmen dabei. Bei einigen merkt man, d. h. an ihren Früchten erkennt man es, dass jede Sorte Konfekt mit Vorbedacht erfunden und zusammengestellt worden ist. Da ist zu süssen Füllungen eine bittere Decke und zu bitteren Füllungen ist eine süsse Decke verwendet. Und das gibt einen guten Klang, das gibt Abwechselungen auf die Zunge.

Digitized by Google

Wo man so arbeitet, da kann der Erfolg nicht ausbleiben; wo man aber sich weniger um die Harmonie kümmert, die aus Füllung und Decke sich bilden soll, wo man alles, was kommt, mit einer und derselben Kuvertüre überzieht, da müssen Dissonanzen im Geschmack entstehen. Es ist nicht damit getan, bei der Konfitürenfabrikation alle Jahre einige neue Formen zu erfinden; die Zunge, die Zunge hat zu urteilen und die hat für Formen kein Verständnis! Verbinde man halbsüsse Füllungen mit halbbitteren Decken, ganzsüsse Füllungen mit ganzbitteren Decken, mit reiner Kakaomasse, gemischt aus zusammenpassenden Sorten, und suche man Abwechselung im Geschmack und Decke durch Verwendung natürlicher Grundsubstanzen zu bringen, dann wird man sich in die ersten Glieder der Konfitürenbrigade einreihen dürfen und den Dank der Abnehmer leicht hereinholen. Das kann aber nicht geschehen, wenn man ohne Ueberlegung mit vielem Zucker, Farben, künstlichen Essenzen, Extrakten oder gar Aethern hantiert. R.

Neue Zollverhältnisse.

Die Anfragen aus dem Leserkreise nach der Gestaltung der Zollsätze im kommenden Jahre mehren sich. Wir haben daher schon eine allgemeine Rundfrage ins Werk gesetzt, und hoffen, das Ergebnis dieser Nachforschungen in einem der nächsten Hefte als Tabelle der alten und neuen Zollsätze bringen zu können.

Bei einem Teil der Länder, wie Italien und Norwegen, sind bereits veränderte Zollsätze in Kraft, bei der Schweiz gelten die neuen Sätze vom 1. Januar 1906 ab, während allgemein der 1. März 1906 den Wendepunkt darstellt.

Wir lassen die einzelnen Länder folgen, soweit wir heute schon die Angaben im Hause haben.

I.
Schweizerischer Zolltarif.

In der Schweiz tritt der neue Zolltarif am 1. Januar 1906 in Kraft. Soeben sind die Bestimmungen für den Uebergang und die Anwendung der neuen Sätze bekannt gegeben.

Alle am 31. Dezember 1905 eingeführten Waren, die bis nachts 12 Uhr schweizerischer Zeit zollamtlich abgenommen oder unter zollamtliche Kontrolle gestellt werden, fallen noch unter die Bestimmungen des alten Tarifs. Vom 1. Januar 1906 ab haben dagegen für alle anderen zur Zollbehandlung angemeldeten Waren die neuen Sätze in Anwendung zu kommen. Bei vorläufigen Verzollungen, die auf Grund des alten Tarifs stattgefunden haben, bleiben seine Bestimmungen auch für die endgültige Abfertigung massgebend. Es folgen dann noch besondere Vorschriften, die sich auf die vor dem 31. Dezember 1905 vorgenommenen Interimsabfertigungen im Niederlags-, Geleitschein- und Freipassverkehr beziehen.

Die schweizerischen Einfuhrzölle, soweit sie uns angehen, sind folgende auf 100 kg in Frs.

für	künftig	bisher
Kakaobohnen	1.—	1.—
Kakaoschalen	frei	1.—
Kakaobutter	10.—	10.—
Kakaopulver, Schokoladeteig	30.—	30.—
Schokolade	30.—	30.—
Zuckerwaren, Zuckerbäckerwaren	40.—	40.—
Kristallzucker	7.50	7.50
Zucker in Hüten, Platten, Blöcken	10.—	7.50 / 9.—
Zucker, geschnitt. od. fein gepulvert	11 50	10.50

Alle Zölle werden vom Bruttogewicht erhoben. Bemerkt soll noch werden, dass der Einfuhrzoll von 40 Frs. auf Zucker- und Zuckerbäckerwaren Deutschland gegenüber gebunden ist.

Ausser dem Zoll auf Kakaoschalen, der künftig fortfällt, hat sich in den Ansätzen nichts geändert, bis auf Zucker, der teilweise höher eingesetzt ist. Eine sogenannte Verbrauchssteuer auf Zucker besteht in der Schweiz nicht; auch ist die Schweiz bisher nicht der Brüsseler Konvention beigetreten, obgleich von einer solchen Absicht in dem Jahresbericht des schweizerischen Handels- und Industrievereins gesprochen wurde. Dann müssten die Einfuhrzölle auf Zucker herabgesetzt werden. Im grossen und ganzen arbeitet die schweizerische Industrie von 1906 ab unter gleichen Verhältnissen im eigenen Lande weiter. Der Uebergang wird sich allgemein nur wenig bemerkbar machen, bei den stetigen Zollsätzen. Die fertigen Erzeugnisse bleiben durch den Satz von 30 Frs. vor auswärtigem Wettbewerb geschützt, während ein im Vergleich mit anderen Ländern, verhältnismässig niedriger Zoll auf Bohnen und Butter den Fabrikanten auch ferner die Arbeit erleichtert.

II.
Oesterreichischer Zolltarif.

Im Gegensatz zum schweizerischen Zolltarif zeitigt der österreichische manche Veränderungen. Die uns zunächst angehenden Einfuhrzölle sind folgende in Kronen auf 100 kg

für		künftig	bisher
Kakaobohnen, Kakaoschalen	seewärts	48.—	47.62
Kakaobohnen, Kakaoschalen	landwärts	58.—	57.14
Kakaobutter		18.—	35.71
Kakaomasse, Kakaopulver, Schokolade, Schokoladensurrogate, Schokoladenwaren		200.—	107.14
Biskuits, Kakes, Kuchen, Oblaten usw.		100.—	83.33

Der Einfuhrzoll von 100 Kr. für Biskuits usw. ist Deutschland gegenüber gebunden. Die neuen Sätze bringen zwar für Bohnen keine Ermässigung, wohl aber für Butter. Ausserdem wird die heimische Industrie besonders geschützt vor fremdem Wettbewerb durch den fast ums doppelte erhöhten Eingangszoll auf fertige Erzeugnisse.

Die neuen Einfuhrzölle treten am 1. März 1906 in Kraft. Uebergangsbestimmungen sind dafür im Augenblick noch nicht bekannt.

III.
Russischer Zolltarif.

Die russischen Zollsätze sind aufs Pud (= 16.38 kg) in Rubel (= 2.16 Mk.) und auf 100 kg in deutscher Währung angegeben. Die russischen Zollbehörden sind nach den Abmachungen bereit, bei Zollzahlungen deutsche Goldmünzen und Reichsbanknoten in Zahlung zu nehmen zum Satze von 462 Rubel Silber für 1000 Mk. Die Zollsätze sind (Rubel = Pud und Mk. = 100 kg)

für		künftig	bisher
Kakaobohnen und Kakaoschalen			
1. roh	Rubel	4.50 + 50	4.50 + 50%
	Mk.	89.—	89.—
2. gebrannt	Rubel	6.— + 50	6.— + 50%
	Mk.	118.70	118.70
Kakaobutter	Rubel	3.30	3.30
	Mk.	43.55	43.55
aus Deutschland			2.97
			39.20

Digitized by Google

Geriebener Kakao

1. ohne Zucker	Rubel	15.—	9.90 + 20%
	Mk.	198.—	156.65
2. mit Zucker	Rubel	15.—	*14.40
	Mk.	198.—	189.90
Schokolade	Rubel	15.—	*14.40
	Mk.	198.—	189.90
Honigkuchen Pfefferkuchen Backwerk	Rubel	9.50	6.30 + 50%
	Mk.	125.30	124.65
Konfekt u. dergl.	Rubel	15.—	*14.40
	Mk.	198.—	189.90

Für die mit enem * bezeichneten Gruppen geriebener Kakao, Schokolade und Konfekt, wenn sie aus Deutschland stammen, waren an Eingangszoll nach dem alten Vertragstarif nur 12.24 Rubel = 161.40 Mk. zu entrichten Diese Vergünstigung ist in dem neuen deutschrussischen Sondervertrag nicht vorgesehen. Die russische Regierung hat aber mit Frankreich in dem kürzlich bekannt gewordenen Handelsvertrag vereinbart, dass Konfekt, Schokolade und gemahlener Kakao mit und ohne Zucker zum alten Vertragssatz von 12.24 Rubel = 161.40 Mark aus Frankreich eingeführt werden können. Da nun die Sonderverträge zwischen Deutschland und Russland auf der Grundlage der Meistbegünstigung aufgebaut sind, so tritt der für französische Waren zugestandene Vorzugszoll von 12.24 Rubel = 161.40 Mark auch für Konfekt, Schokoladen und gemahlenen Kakao aus Deutschland ohne weiteres in Kraft.

IV.

Rumänischer Zolltarif:

In Rumänien werden die Einfuhrzölle eben falls zum 1. März 1906 eine ziemlich einschneidende Aenderung erfahren. Die diesen Veränderungen innewohnende Absicht ist, nach Möglichkeit die Einfuhr von Roherzeugnissen zu erleichtern und dafür die fertigen Waren höher zu belasten, um auf diese Weise die rumänische Kakaoindustrie zu stützen.

Die Zollsätze betragen in Lei (= 0.80 Mk.) auf 100 kg

für	künftig	bisher
Kakaobohnen	5.—	10.—
Kakaobutter	35.—	55.—
Kakao in Pulver oder in Tafeln	80.—	30.—
Schokolade und Schokoladensurrogate in Pulver oder in Tafeln, auch mit anderen Nährmitteln gemischt	120.—	16.—
Feine Backwaren	60.—	40.—

Für Kakaomasse und Zuckerwaren werden die Einfuhrzölle erst nach Beschreibung der Zusammensetzung und nach Einsendung von Mustern festgestellt.

Die Tarasätze betragen für die drei ersten Gruppen vom Bruttogewicht 10 Prozent bei Kisten und Fässern, 5 Prozent bei Körben, 2 Prozent bei Säcken. Für die beiden letzten Gruppen, Schokolade und feine Backwaren, werden vom Bruttogewicht bei Feststellung der Tara 15 Prozent abgezogen, wenn die Waren in Kisten oder Fässern verpackt sind, und 5 Prozent bei Körben.

Vorzugssätze bestehen nicht für unsere Erzeugnisse aus nichtrumänischen Ländern.

V.

Italienischer Zolltarif:

Die italienischen Einfuhrzölle sind bereits seit dem 1. Juli 1905 in Kraft; sie betragen in Lire (= 0.80 Mk.) auf 100 Kilo für

Rohkakao	30	Lire
Kakaobutter	10	»
Gepresster Kakao	60	»
Schokolade	90	»
Zuckerwaren	100	»
Raffinade I	99	»
Gelber Zucker II	88	»

Die alten Einfuhrzölle noch einmal zu nennen, wo sich die ganze Industrie bereits auf die neuen Verhältnisse eingerichtet hat, wäre zwecklos. Der viel niedrigere Bohnenzoll zeigt sich bereits in grösseren Bohneneinfuhren.

VI.

Norwegischer Zolltarif:

In Norwegen sind für unsere Industrie kürzlich ebenfalls neue Einfuhrzölle in Kraft getreten, die wir schon in Heft 254 brachten und die wir heute der Vollständigkeit halber wiederholen. Die Zollabgaben betragen in nordischen Kronen (= 1.12½ Mk.) auf 100 Kilo für

Kakaobohnen	15	Kr.
Kakaoschalen	15	»
Kakaomasse	55	»
Kakaopulver ohne Zucker	40	»
Kakaopulver mit Zucker, Schokolade, Zuckerwaren, Marzipanmasse, Schokoladenkonfekt	55	»

Die Zollsätze werden einschliesslich der inneren Umschliessung berechnet.

VII.

Deutscher Zolltarif:

Auf alle Fragen, wie denn der Uebergang am 1. März 1906 in die neuen Zollverhältnisse vor sich gehen wird, haben wir in der letzten Zeit immer antworten müssen, dass nichts anderes sich ereignen wird, als dass bis zum 28. Februar 1906 noch die alten Zollsätze gelten werden, während am nächsten Tage, am 1. März 1906, alle ins Zollgebiet reisenden Waren zu den neuen Zollsätzen verzollt werden; man möge sich aber lieber und in allen Fragen an die nächstgelegene Zollbehörde wenden, die Aufschluss geben müsse.

Aehnlich wie in der Schweiz, wird es in Deutschland auch kommen. Unsere engere Industrie hat ja in der Hauptsache nur mit wenigen Artikeln zu rechnen, und welche Aenderungen bei der Einfuhr und Ausfuhr dieser unserer Hauptwaren eintreten, haben wir wiederholt vorgebracht und wiederholen es hiermit nochmals.

1. Einfuhrzölle auf 100 kg.

	alte	neue	
Rohkakao	35.—	20.—	Mk.
Bearbeiteter Kakao, ungeschält	45.—	35.—	»
Kakaoschalen, roh	12.—	12.—	»
Kakaobutter	45.—	35.—	»
Bearbeiteter Kakao, geschält, Kakaomasse	80.—	65.—	»
Kakaowaren, Schokoladen, Schokoladenersatzstoffe	80.—	80.—	»

Zu beachten ist, dass die Schweiz für ihre Schokoladen unter dem neuen Zolltarif 50 Mk., und solange sie ausserhalb der Konvention bleibt, 10 Mk. Zuschlag, im ganzen 60 Mk. auf 100 kg Einfuhrzoll entrichten muss.

Digitized by Google

2. Ausfuhrvergütungen auf 100 kg.

	alte	neue	
Kakaobutter	43.70	25.—	Mk.
Kakaopulver	43.—	24.60	»
Schokolade	25.60	18.10	»
Zuckerwaren mit Kakaogehalt	11.30	9.50	»
Haferkakao	14.30	8.20	»

Ein findiger Kopf könnte auf den Gedanken kommen, am 28. Februar aus Deutschland alle vorrätige Kakaobutter über die nächstgelegene Grenze auszuführen und sie am 1. März wieder einzuführen. Bei dem »Geschäft« würden sich brutto 8.70 Mk. »verdienen« lassen, denn am 28. Februar muss die Reichsschatulle für je 100 Kilo 43.70 Mk. Ausfuhrvergütung bezahlen, während am nächsten Tage bei der Wiedereinfuhr nur 35 Mk. zu bezahlen sind. Bei einer Ausfuhr und Wiedereinfuhr von 100000 Kilo wären demnach 8750 Mark zu »verdienen«.

Das ist eine von den vielen Kuriositäten, die sich bei derartigen Aenderungen immer vorfinden. Im Getreidehandel soll es noch kurioser zugehen. Wir möchten aber doch davor warnen, derartige Scheinausfuhren vorzunehmen; es liegt die Vermutung nahe, dass Herr Fiskus derartige Geschäfte als betrügerische Manipulationen ansehen und behandeln könnte.

Um am 1. März keine grösseren Vorräte an verzollten Waren, an Bohnen, Pulver, Masse. Butter zu haben, als eben eben zur Befriedigung des laufenden Bedarfes nötig ist, wird jeder Fabrikant wissen, wie er zu disponieren hat. Bei recht vielen Fabrikaten braucht ja nicht so scharf gerechnet zu werden, dass man von eintretenden wirklichen Verlusten sprechen kann. Bei Butter, bei dem billigsten Kakaopulver und den dazu nötigen Grund- und Halbstoffen allerdings wird man vorsichtiges Disponieren empfehlen müssen. Denn die verzollten Preise sowohl für Butter als für Pulver werden sich mit dem Glockenschlage 12 am 1. März nach unten ändern müssen. Statt 43.70 Mk. werden vom 1. März ab nur 25 Mk. bei der Ausfuhr, vergütet und um diese Differenz von 18.70 Mk. müssen je 100 Kilo Butter in Deutschland billiger werden.

* * *

Sollte jemand über diesen oder jenen nicht genannten Zollsatz etwas zu fragen haben, sind wir gern bereit, Auskunft zu geben, soweit unsere Unterlagen es gestatten. R. d. G.

Süsse Schmuggeleien.

In der »Frankfurter Zeitung« wird über einen Prozess berichtet, der wegen wiederholten Schmuggelns von Saccharin im Transitoverkehr angestrengt worden war. Der Staatsanwalt hatte eine Strafe von sechs Wochen Gefängnis, dazu eine Geldstrafe von 495264 Mark und 61600 Mark beantragt; er hatte ein Vergehen gegen das Vereinszollgesetz erblickt. Das Gericht aber entschied, die Saccharinschmuggelei hätte im Transitverkehr stattgefunden — **belgisches** Saccharin war im **Hamburger Freihafen** zu Schmuggelzwecken in Asphalttonnen versteckt worden — und dabei wäre das Vereinszollgesetz nicht verletzt worden. Es sprach die Angeklagten frei und belegte nur einen mit einer Geldstrafe von 150 Mark, weil er mehr als 150 Gramm Saccharin im Hause behalten habe. Der Verhandlungsbericht lautet wie folgt:

»Der Kaufmann Heinrich Högelsberger steht vor der Strafkammer unter Anklage, in seiner Eigenschaft als Geschäftsführer der Firma Adolf Pertsch, G. m. b. H., in den Jahren 1903 und 1904 in Königsberg, Frankfurt und Hamburg 4000 Kilo Saccharin entgegen dem Verbot des Süsstoffgesetzes in das deutsche Reichsgebiet eingeführt, und zwar in geheimen Behältnissen verpackt, sowie weiter nach dem 1. April 1903 Süssstoff an einen inzwischen im Ausland befindlichen Siegfried Hausmann verkauft zu haben. Mitangeklagt ist der Spediteur Arthur Wilhelm Bestmann in Danzig, der wegen weiter Entfernung vom Erscheinen entbunden ist; er soll gesetzwidrig mehr als 50 Gramm Saccharin in seinem Gewahrsam gehabt haben. Zu dem heutigen Prozess ist die Firma Adolf Pertsch beigeladen, weil sie nach der Anklage für die eventuell zu erkennende Geldbusse, für Zollabgaben und Prozesskosten subsidiär haften soll. Ferner ist die Eigentümerin des Saccharins, die Société chimique des Usines du Rhône, beigeladen, weil nach § 154 des Vereinszollgesetzes der infolge eines Zollvergehens eintretende Verlust den Eigentümer trifft.

Es handelt sich um folgendes: Im September 1902 verkaufte die französische Firma durch Högelsberger an Hausmann-Königsberg 10000 Kilogramm Saccharin für 100000 Mark. Bezahlung und Lieferung sollten ratenweise erfolgen. Hausmann beabsichtigte, das Saccharin nach Russland durchzuschmuggeln. Die Ware wurde herangeschafft und in Königsberg und Frankfurt für die Versendung nach Russland gepackt. Dies geschah in der Weise, dass der Süsstoff in Blechschachteln verpackt und in Trommeln gelegt wurde, die mit Harz umgossen und in Fässer gesteckt wurden. Deklariert wurden die Fässer als »amerikanisches Harz«. Hausmann packte 180 derartige Tonnen, Högelsberger 130, und nun wurden die Tonnen in das Hamburger Freihafengebiet geschafft, wo sie bei dem Spediteur Bestmann lagerten. Es war höchste Zeit, dass die Fässer fortkamen, weil am 1. April 1903 das neue Süsstoffgesetz in Kraft trat, wonach niemand mehr als eine geringe Menge Süssstoff in seinem Besitz haben durfte. Bei Bestmann passierte das Malheur, dass ein Fass entzweiging und Süsstoff zum Vorschein kam. Er teilte dies Högelsberger mit, worauf die gesamten Waren nach Kopenhagen transportiert wurden. Von hier aus gingen die Fässer, je nachdem Hausmann bezahlte, in verschiedenen Sendungen zu ihm nach Königsberg und zwar transit lagernd. Bei der dritten Sendung von 48 Fässern waren die Schiffspapiere versehentlich von dem Kopenhagener Spediteur nicht mitgesendet worden, sodass die Sendung in Königsberg zollamtlich behandelt wurde. Hierbei stellte es sich heraus, dass man Saccharin vor sich hatte; die Sendung wurde dort beschlagnahmt.

Der Angeklagte Högelsberger bestreitet jedes Verschulden. Er will niemals die Absicht gehabt haben, das Saccharin in Deutschland einzuführen, da es für Russland bestimmt gewesen sei. Nach einem zur Verlesung gekommenen Auftragsschreiben hat Högelsberger seinen Königsberger Spediteur ausdrücklich angewiesen, die aus Kopenhagen ankommenden Waren transit lagern zu lassen.

Der Vertreter der Staatsanwaltschaft, Gerichtsassessor Wandesleben, führt aus, dass es ein Transitlagern nach dem Gesetze nicht gebe, sondern nur ein Einführen in das Reichsgebiet. Letzteres liege hier vor. Er beantragte gegen Högelsberger sechs Wochen Gefängnis, ferner Mk. 495264 Geldstrafe (dreifacher Wert der 6700 Kilo eingeführter Saccharinmenge, berechnet auf Mk. 24,64 pro Kilo), weiterhin Mk. 61600 Geldstrafe (Ersatz des Wertes der der Konfiskation entzogenen Saccharinmenge) und Konfiskation des beschlagnahmten Saccharins. Die Strafen seien nach dem Vereinszollgesetz und dem Süsstoffgesetz auszusprechen. Für

Digitized by Google

den Fall, dass die Geldstrafe nicht bezahlt werden könne, beantragte der Staatsanwalt für 15 Mark einen Tag Gefängnis, aber nicht mehr als die Höchststrafe von sechs Monaten Gefängnis. Gegen Bestmann beantragte der Staatsanwalt wegen Vergehens gegen das Süsstoffgesetz eine Geldstrafe von 1000 Mark. Ausserdem ersuchte er, die Firma Pertsch subsidiär haftbar zu machen.

Rechtsanwalt Richard Bruck, der Verteidiger von Högelsberger, hob einleitend hervor, dass der Warenschmuggel ja nicht schön sei, aber im vorliegenden Falle nicht in Deutschland, sondern nur in Russland bestraft werden könne. Auch von einer anderen angesehenen Firma sei dies jahrelang geschehen, wie die Beweisaufnahme gezeigt habe. In längeren Ausführungen legte der Verteidiger dar, dass die Waren nur im Durchgangsverkehr nach Königsberg gekommen seien. Eine Durchfuhr der Waren sei aber weder nach dem Wortlaut, noch nach dem Sinne des Gesetzes, das ja Schutz des Zuckers bezwecke und auf Anregung der Agrarier vom Reichstag beschlossen worden sei, verboten. Unter keinen Umständen liege aber auf Seiten Högelsbergers ein vorsätzliches Handeln vor, sodass er freizusprechen sei.

Rechtsanwalt Dr. Hertz, der Vertreter der beigeladenen Firmen, führte aus, dass die Firma Pertsch schon deshalb nicht subsidiär haftbar gemacht werden könne, weil eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung als juristische Person strafrechtlich nicht deliktsfähig sei, und weil ausserdem schon nach dem Wortlaut des betreffenden Paragraphen des Vereinszollgesetzes eine Bestrafung nicht eintreten könne, da Högelsberger nicht Gewerbegehilfe, sondern gesetzlicher Vertreter der Firma gewesen sei. Auch von einer Einziehung des beschlagnahmten Saccharins bat Dr. Hertz abzusehen.

Das Gericht war der Ansicht, dass bezüglich Högelbergers ein Vergehen gegen das Vereinszollgesetz nicht vorliege, weil das Saccharin zum Durchgangsverkehr bestimmt gewesen sei. Auch liege kein strafbarer Verkauf vor, weil der Verkauf an Hausmann durch die französische Firma schon vor dem 1. April 1903 zum Abschluss gelangt sei. Schliesslich liege auch darin kein strafbares Delikt, dass Saccharin in den Freihafen Hamburg eingeführt sei, weil das Gericht der Ansicht sei, dass Saccharin im Freihafen eingelagert werden könne. Wohl aber habe sich Högelsberger einer Uebertretung nach § 7 und § 8 des Süsstoffgesetzes schuldig gemacht, weil er nach dem 1. April noch mehr als 50 Gramm Saccharin besessen habe. Er wird deshalb zu 150 Mark Geldstrafe verurteilt. Von einer Einziehung der beschlagnahmten Tonnen wurde abgesehen. Der Mitangeklagte Bestmann wurde freigesprochen, weil hier ebenfalls die Freihafenverhältnisse massgebend seien.«

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1905.

Die Bedarfszunahme in Rohkakao im Oktober beträgt gegen 1904 über 11 Prozent und für zehn Monate fast 9 Prozent. Brasilien ist trotz der kleineren Bahiaernte dem Vorjahr um 151 800 kg voraus, Santo Domingo ein wenig zurück. Die Niederlande haben im Oktober 57 600 kg Kakaopulver über die deutsche Grenze geschickt, gegen 30 700 kg in 1904. Auch die Einfuhr schweizerischer Schokoladen zeigt gegen das Vorjahr einen Vorsprung von nahezu 20 Prozent. Nicht in gleicher Weise wächst die Einfuhr von Konditorwaren jeder Art. Hier steht an erster Stelle Frankreich, dessen Schokoladenlieferungen dafür von Jahr zu Jahr kleiner werden. Die Mandeleinfuhr aus Marokko, Spanien und Frankreich ist zurück, während die Vanilleeinfuhr im ganzen die vorjährige Ziffer erreicht. Die Obsteinfuhr weist für 10 Monate nicht nur aus den Vereinigten Staaten, sondern auch aus Serbien, Oesterreich-Ungarn, Frankreich und Italien Ausfälle auf. Ebenso steht die Honigeinfuhr hinter der von 1904.

Unter den Ausfuhren hat die Schweiz in steigendem Verhältnis Kakaoschalen aufgenommen, was unter den neuen Zolltarifen in noch grösserem Masse der Fall sein wird, denn dann fällt auch die bisher schon geringe Abgabe von 1 Frs. auf 100 kg fort. Wie lange die Schokoladenausfuhr nach Deutschsüdwestafrika noch in dem Umfange anhalten wird, wo man dort unten die Friedenspfeifen anzündet, hängt von der Rückbeförderung der Krieger und der Zahl der Besatzungstruppen ab. Der Honigeinfuhr steht eine ansehnliche Ausfuhr gegenüber, die besonders nach Frankreich sehr gestiegen ist. Die Ausfuhr deutscher Konditorwaren nach England übertrifft die englische nach hier; die deutsche Ausfuhr hierin ist gegen 1904 ansehnlich gestiegen.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des Jahres — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich Oktober zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat Oktober 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Zunächst:			
Kakaobohnen	2350200	2111000	1872700
Es lieferten Januar bis Oktober:			
Portugal	5801600	5345200	5153300
Ecuador	4684300	4821800	4130600
Dominik. Republik	3746100	3761400	2325200
Brasilien	3518600	3366800	2104400
Britisch-Westafrika	2464500	1268400	877500
Brit.-Amerika	1754300	1604400	1113700
Venezuela	1192000	1085700	690000
Kamerun	664000	—	—
Ceylon	514600	440500	304300
Niederl. Indien usw.	182200	159900	118900
Kuba, Portorico	127600	189300	76400
Grossbritannien	30000	43200	87000

Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.

	1905	1904	1903
Kakaobutter	3000	4100	2400
Kakaopulver	57600	30700	59800
aus den Niederlanden.			
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	700	200	400
Es lieferten Januar bis Oktober:			
Niederlande	4700	3700	4400
Schokolade	113600	89500	60000
Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	618300	517700	366800
Frankreich	36600	47700	59200

Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.

Digitized by Google

Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	7800	7400	5800
Januar bis Oktober kamen aus:			
Schweiz	23500	14500	23000
Oesterreich-Ungarn	19400	14600	9500
Frankreich	18100	14600	11500
Andere Konditorwaren	47100	44100	80400
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Januar bis Oktober kamen aus:			
Grossbritannien	135100	138100	118400
Frankreich	105400	83000	75900
Oesterreich-Ungarn	57800	56200	47600
Schweiz	40900	41300	318900
Mandeln, getrocknet	1675000	1349000	1675900
Januar bis Oktober kamen aus:			
Italien	2538700	2504700	2295200
Marokko	864200	1096400	616700
Spanien	359700	516200	183900
Frankreich	271300	385900	303700
Vanille	2800	1500	1600
Januar bis Oktober kamen aus:			
Französisch-Australien	38300	32000	21800
Madagaskar	24100	29400	24300
Frankreich	10800	11500	10000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	6618200	10614500	4667600
Januar bis Oktober kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	23329000	31043000	27116100
Serbien	8368300	8873300	6688200
Oesterreich-Ungarn	6588200	6702600	6181300
Frankreich	2644900	983000	270400
Niederlande	906000	610700	741000
Belgien	742400	444200	440600
Italien	226100	507400	372300
Honig, auch künstlicher	297200	330300	333300
Januar bis Oktober kamen aus:			
Kuba, Portorico	731500	800200	521900
Chile	529000	607200	818300
Verein. Staaten v. Amerika	278400	313400	338300
Mexiko	196600	244600	255200

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	31900	77400	27400
Januar bis Oktober gingen nach:			
Schweiz	321700	192300	173100
Niederlande	275900	296100	284300
Kakaobutter	159100	142200	113600
Kakaopulver	36800	15700	13100
Januar bis Oktober gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	202000	26100	1100
Niederlande	62800	33100	4300
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	46300	37900	22400
Januar bis Oktober gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	159300	144200	129000
Niederlande	112100	155700	184400
Grossbritannien	38200	42300	14800
Schokolade	101300	35400	55600
Januar bis Oktober empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	407700	47300	900
Verein. Staaten von Amerika	75400	30100	58700
Grossbritannien	45000	66400	136600
Belgien	26500	36300	31200

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Schokoladenersatzstoffe	900	900	2200
Davon erhielten Januar bis Oktober:			
Oesterreich-Ungarn	2300	5200	5600
Russland	2100	1700	2200
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	40600	40200	41000
Davon gingen Januar bis Oktober nach:			
Grossbritannien	91500	126100	220500
Belgien	34200	18700	11800
Andere Konditorwaren	186000	147700	167000
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Januar bis Oktober gingen nach:			
Grossbritannien	169000	134800	165900
China	85000	29100	39800
Niederländ.-Indien usw.	71600	94300	104100
Niederlande	68200	62200	48500
Oesterreich-Ungarn	68000	64900	53900
Dänemark	57200	53600	43500
Verein. Staaten von Amerika	24700	28600	10900
Mandeln	1400	1700	600
nach Grossbritannien	10400	7900	9300
nach Freihafen Hamburg	1200	600	8600
Honig, auch künstlicher	76900	17700	46400
Januar bis Oktober gingen nach:			
Frankreich	198300	17600	150000
Niederlande	7400	13900	30700
Freihafen Hamburg	1300	91300	453600
Vanille	500	400	200
Es gingen Januar bis Oktober nach:			
Russland	2000	2200	800
Oesterreich-Ungarn	1000	1600	900
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	18700	10800	21100
Januar bis Oktober erhielten:			
Freihafen Hamburg	13600	13400	11400
Belgien	7000	22000	15000
Schweiz	5100	5100	14600

Zuckermarkt.

Bericht vom 16. Dezember 1905.

Der Verkehr an den Zuckermärkten war in der ersten Dezemberhälfte nur flau. Unterstützung fand diese Stimmung in den günstigen Ausbeutezahlen für November, denn z. B. die deutsche Ausbeute für diesen Monat betrug 13,59 Prozent gegen 13,61 Prozent in 1904, wobei zu beachten ist, dass die Ausbeute in 1904 eine gute war. Ausserdem drücken die grossen Rübenmengen, an deren Verarbeitung die Fabriken noch stark bis in den Januar hinein beschäftigt sein sollen, und schliesslich kommen aus den Rohrzuckerländern so gute Berichte, dass auch von dort her mit grösseren Mengen zu rechnen ist.

Alle diese Gründe haben bei der Preisgestaltung den Umstand übertrumpft, dass auch der Verbrauch angezogen hat. Die Abfertigungen in dem deutschen Verbrauch sind für November 1905 so hoch, wie sie seit September 1903 nicht waren; sie betrugen 116000 Tonnen gegen nur 90000 Tonnen im Jahre 1904. Teilweise mit Bezug auf diese erfreuliche Steigerung wird jetzt von mehreren Seiten eine Herabsetzung der Verbrauchsabgabe auf Zucker gefordert, als das einzige Mittel, um den gründlich verfahrenen Preisverhältnissen aufzu-

Digitized by Google

helfen. Man weist darauf hin, dass früher schon mehrere Male, 1902 und zuletzt im Februar 1905, Vertreter der Reichsregierung eine Herabsetzung der Zuckersteuer bei einem erheblichen Mehrverbrauch zugesagt haben, allerdings ohne Verbindlichkeit. Bei der heutigen Finanzlage des Reiches scheint eine Herabsetzung wieder in die Ferne gerückt zu sein. Auch ist nicht erwiesen, dass die Herabsetzung wirklich eine allgemeine, dauernde Besserung in der Preisgestaltung schaffen würde; dem Verbrauch an sich würde sie zweifelsohne sehr dienlich sein, wie die jetzigen Verhältnisse schon zeigen. — Auch England wartet für November wieder mit höheren Verbrauchszahlen auf.

Der Raffinadenmarkt war vielleicht noch etwas stiller. Scheinbar haben sich die Käufer so vorgesehen, dass sie die augenblicklichen Forderungen der Raffinerien nicht zu bewilligen brauchen.

Die Preise standen am 15. Dezember für gemahlene Raffinade I auf 20 Mk. und für gemahlenen Melis auf 17.37½ Mk., während z. B. gemahlener Melis vorm Jahr, gerade in der aufsteigenden Haussezeit, mit 23.70 Mk., und 1903 ebenfalls höher, mit 18.45 Mk., angeschrieben war.

Kakaomarkt.

Bericht vom 18. Dezember 1905.

In diesen Tagen haben die letzten Weihnachtssachen die Fabrik verlassen, und die Fabrikanten atmen für eine Weile auf, um sich gleich nach dem Fest mit frischen Kräften auf die Inventur zu werfen. Auch Kesselreinigung und allerhand Reparaturarbeit pflegt in den Tagen nach dem Fest an der Tagesordnung zu sein. Unter diesen Umständen wird der Rohkakao bis nach Neujahr warten müssen, bevor er an die Reihe kommt.

Bis dahin wird, natürlich ganz allgemein gesprochen, das Bohnengeschäft stocken mit den Fabrikanten, denn die aus den letzten Tagen gemeldeten Umsätze werden zum guten Teil auf Eindeckungen der Blankoverkäufer zurückzuführen sein.

Ueber die Preisgestaltung in den nächsten Wochen sind die Ansichten geteilt, was auch aus den verschieden angesetzten Preisen hervorgeht. Allerdings sind die Unterschiede nicht bedeutend, doch ist der Markt im Augenblick nicht klar. Besonders England meldet Neigung zu festerer Stimmung; dort hat auch der Kakao- und der Zuckerverbrauch im Oktober und November kräftig eingesetzt, und soweit heute ersichtlich ist, lassen die Dezemberabforderungen auch nichts zu wünschen übrig. Dazu kommt, dass die englische Kakaoindustrie nicht vor einer Umwälzung der Einfuhrzölle steht wie ihre deutsche Schwester. Soviel ist heute schon sicher, dass Klarheit schaffende Uebergangsbestimmungen des Bundesrates bald erfolgen müssen, um nicht im Januar und besonders im Februar die Verzollung des Rohkakaos für den Verbrauch einzuschränken auf das allernötigste oder vielleicht ganz zu stören. Kein Fabrikant wird ohne Not Rohkakao in seine Fabrik zur Verarbeitung nehmen, von dem 100 Kilo nach dem heutigen Stande, mit dem Glockenschlage 12, am 1. März 1906 um volle 15 Mk. weniger werten.

Dieser Umstand wird in gleicher Weise die Kauflust zurückhalten bis auf den Tagesbedarf, denn wenn auch manche Fabrikanten den niedrigsten Preisstand, der heute überwunden zu sein scheint, rechtzeitig benutzten, um sich bis tief ins nächste Jahr hinein zu decken, so werden andere sich nur bis eben über Weihnachten hinaus gesichert haben und in den nächsten Wochen an den Einkauf herangehen müssen.

Recht bemerkenswert ist die Zunahme des italienischen Verbrauchs, der für neun Monate fast 85 Prozent gestiegen ist, wohl eine handgreifliche Folge des seit dem 1. Juli d. J. herabgesetzten Einfuhrzolles auf Rohkakao.

Die Ankünfte auf den Märkten waren im November nur in Le Havre höher, in London und in Hamburg dagegen in der Berichtszeit und im ganzen kleiner.

Es haben betragen die

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1.—15. Dezember 1905:

Aus		
Westküste Afrikas	6915	Sack
Lissabon	2754	»
Le Hâvre	1750	»
Liverpool	927	»
Westindien	878	»
Amsterdam	633	»
Bahia	400	»
Southampton	399	»
London	246	»
Bremen	128	»
New-York	39	»
Bordeaux	15	»
Zusammen	15084	Sack

Einzelberichte.

Guayaquilkakao. In London wurden am 5. Dezember in Auktion 405 Sack angeboten und 214 Sack verkauft, Machala und Balao zu 67 sh. Die Bestände dort betrugen am 9. Dezember 12970 Sack. In Hamburg wurden vor einigen Tagen für Superior epoca Arriba 64 Mk., für Machala 61½ Mk. und für Balao 62 Mk. gefordert, auf sofortige Abladung, Kostfracht Hamburg, doch waren die Angebote in den letzten Tagen vernachlässigt.

Die Guayaquilankünfte haben in der ersten Dezemberhälfte 16000 Quintales betragen. Im ganzen Monat Dezember kamen 1904: 32250 Quintales und 1903 nur 28250 Ouintales von den Pflanzungen an. Anfang Dezember wurden in Guayaquil angeschrieben für Arriba 22.— bis 22.50 $, für Balao 21.— bis 22.— $, für Machala 20.— bis 21.— $, und im Anschluss hieran wird gemeldet, dass man im Dezember und Januar auf eine günstigere Gestaltung der Lage hofft.

Trinidadkakao. In der zweiten Novemberhälfte hat gutes Wetter geherrscht, wie aus Port of Spain gemeldet wird, sodass sich die Kakaofrüchte befriedigend entwickeln konnten. Hierin stimmen die Berichte von allen Pflanzungen überein. Die Zufuhren in Port of Spain werden ebenfalls grösser, und für den Dezember wurden sehr reichliche Anlieferungen erwartet. Trotzdem liess die Nachricht von der kürzlich stattgehabten Preissteigerung die Preise drüben sehr fest werden, ohne indessen eine Steigerung in den Anschreibungen zu veranlassen. Die Anschreibungen stellten sich auf $ 11.25 für Santa Rita, $ 11.40 für »El Salvador« und $ 11.50 bis 11.75 für »Plantation Agua Santa«.

In elf Monaten 1905, Januar bis Dezember, wurden verladen 196811 Sack gegen 228138 und 156334 Sack in den beiden Vorjahren. Die Vereinigten Staaten beteiligen sich mehr und mehr an der Aufnahme von Trinidadkakao; 1904 kauften sie in elf Monaten etwa ein Drittel = 74709 Sack, 1905 sind es schon zwei Fünftel = 80750 Sack.

In London fanden auf der Auktion vom 5 Dezember von 509 Sack Angebot 442 Sack Käufer, gut bis fein zu 54 bis 58 sh.

Digitized by Google

Die Abforderungen an den englischen Verbrauch betrugen allein über 2100 Sack, ausser der Ausfuhr, sodass in Anbetracht der Zufuhren von nur 400 Sack die Bestände weiter auf 13043 Sack sanken.

Thomékakao. In Lissabon wurden am 9. Dezember mit D. »Zaire« 18881 Sack, am 13. Dezember mit D. »Africa« 19224 Sack gelandet, zusammen 38105 Sack mit zwei Dampfern; der übliche dritte Dampfer brauchte dann nur noch 12000 Sack zu landen, um die erwarteten 50000 Sack zu erreichen. Von anderer Seite wird uns dagegen gemeldet, dass beide Dampfer nur 35434 Sack landeten. Da wir im Augenblick noch nicht wissen, welche Zahlen die richtigen sind, nennen wir beide.

Der Lissaboner Vorrat hat betragen 9. Dezember 1905: 62689 Sack und 10. Dezember 1904: 61843 Sack, gleicht sich also ungefähr.

Angebote standen in den letzten Tagen auf 47½ Mk. für fein und auf 43½ Mk. kurant, cif Hamburg, sofortige Abladung.

Bahiakakao. Die Oktoberzufuhren 1905 sind sehr hoch ausgefallen mit 54156 Sack, während es 1904 dagegen nur 37760 Sack und 1903 39781 Sack waren. Auch der November hat sich herangehalten; die Novemberankünfte 1905 haben 43033 Sack betragen; 1904 waren es 34813 Sack und 1903 33773 Sack. Diese starken Ankünfte der beiden letzten Monate haben wohl das Jahr 1903 zu überholen vermocht, nicht aber den Unterstand gegen 1904 ausgleichen können. Denn es wurden in Bahia angebracht in elf Monaten, Januar bis November:

1905	1904	1903
232721	272096	221203 Sack

Ueber die Ernte wird günstig geurteilt.

Die Marktlage ist auch hier ruhig. Für fair fermented wurden je nach Güte 43 bis 43/6 sh, für bessere 44 sh, Kostfracht Hamburg, gefordert.

Accrakakao. In Hamburg kamen grössere Mengen an. Die Forderungen stellten sich je nach Güte auf 43 bis 43½ Mk.

Samanakakao. Die Ankünfte waren spärlich; es behaupteten sich die Preise um 46 bis 46½ Mk. herum für sofort, für spätere Lieferung standen sie bei 45 Mk.

Kamerunkakao. Die Forderungen standen zwischen 43 und 46 Mk. allgemein, bei Viktoriabohnen zwischen 38 und 41 Mk., bei rauchigen Viktorias auf 25 bis 33 Mk.

Grenadakakao. Vom 8. bis 23. November sind 2397 Sack von Grenada abgeladen nach London und 389 Sack nach Nordamerika. Seit dem 1. Januar 1905 (1904) sind im ganzen 56804 (57212) Sack verladen.

Von den letzthin nach London verladenen 2397 Sack werden am 19. Dezember gegen 2000 Sack in Auktion kommen.

Am 5. Dezember wurden in London von den angebotenen 1279 Sack fast alle verkauft, kurant bis mittel zu 46½ bis 49½ sh, gut bis fein zu 50 bis 51½ sh, und sehr fein zu 52 bis 52½ sh.

Die Bestände stiegen etwas, in Anbetracht der starken Zufuhren, auf 10366 Sack am 9. Dezember.

Ceylonkakao. Am 5. Dezember wurden in London 700 Sack angeboten, 325 Sack verkauft, zu 51 bis 58 sh für kurant bis mittel, zu 47 sh für Eingeborenen-Sorten.

Auch waren die Abforderungen in den englischen Verbrauch, ausser der Ausfuhr, so gross, dass die Zufuhren den Lagerbestand nicht erhalten konnten. Dieser fiel auf 11315 Sack am 9. Dezember.

London. Am 12. Dezember fanden in London keine Auktionen statt, dagegen wurden am 5. Dezember von 3907 Sack Angebot 2673 Sack geräumt, etwa zwei Drittel. Die Nachfrage war gut, sodass die Preise sich behaupten konnten für Trinidads, Grenadas und Ceylonsorten. Auch in Guayaquils war Nachfrage.

Andere Sorten wurden teils in kleineren Mengen zu alten Preisen gehandelt, teils zurückgezogen. Unter der Hand fanden ebenfalls Umsätze statt, die ohne Einfluss auf die Preise blieben.

In elf Monaten, Januar bis November 1905 (1904) haben betragen in Sack

Zufuhren	Verbrauch	Ausfuhr
171009 (197671),	140894 (122373),	50662 (43987)

Die Londoner Vorräte standen am 1. Dezember 1905 (1904, 1903) auf 62555 (82565, 50764) Sack und haben seitdem weiter nachgelassen, denn auch im ersten Drittel des Dezember sind die Abforderungen an den Verbrauch mit 3507 Sack den Zufuhren überlegen geblieben, um fast 1000 Sack.

Zu den Auktionen am 19. Dezember sind 5493 Sack angemeldet.

Liverpool. Die Zufuhren besonders aus dem Accragebiet sind stark gewesen; von dort wurden über 2000 Sack gelandet. Ausserdem kamen noch 239 Sack an.

In Southampton kamen 1921 Sack verschiedener Sorten an, in **Bristol** wurden ausser 176 Sack Jamaika 4059 Sack Thomé gelandet.

Le Havre. Es haben betragen in Sack im November 1905

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände 30. Nov.
Para	260	1280	16256
Trinidad	1872	7420	39157
Cote-Ferme	2940	6520	33351
Bahia	9165	5150	11246
Haiti	657	950	9754
Guayaquil	850	620	2892
Martinique	632	850	2798
Andere Sorten	5840	11540	30330
Novbr. 1905	22216	34333	145784
gegen 1904	13145	24470	145776

Beachtenswert sind die gegen 1904 starken Novemberzufuhren und Novemberablieferungen. Die Bestände halten sich die Wage.

Seit Jahresanfang, in 11 Monaten, wurden

	gelandet	abgeliefert
1905	429833 Sack	416979 Sack
1904	424017 »	398919 »

Während also in London die Zufuhren hinter 1904 zurück bleiben, sind sie in Le Havre fast 6000 Sack höher.

Kakaoverbrauch:

England. An Rohkakao wurden 1905 (1904)

	im November	in 11 Monaten
eingeführt	1700 (1536) tons	21442 (24737) tons
verbraucht	1800 (1398) »	18474 (18367) »
ausgeführt	458 (375) »	4027 (3625) »

sodass die Bestände weiter auf 4327 (5565) tons fielen. Der englische Verbrauch hat sich in den letzten Monaten gewaltig gehoben, zum Teil wohl eine Folge der niedrigen Zuckerpreise, und auch die niedrige Preislage des Kakaos spielt mit, sodass der Verbrauch nach 11 Monaten seinem 1904er Vorgänger schon um etliches voraus ist. Weniger aussichtsvoll haben sich die Zahlen für bearbeiteten Kakao gestaltet, sodass hier an einen Ausgleich wohl nicht zu denken ist. Der englische Verbrauch nahm hiervon auf

	im November	in 11 Monaten
1905	826498 lbs	7799675 lbs
1904	841621 »	9179191 »
1903	816401 »	8971367 »

ist demnach für 1905 um 15 Proz. gegen 1904 zurück.

Digitized by Google

Oesterreich-Ungarn. Die Einfuhr von Rohkakao hat betragen

	im Oktober	in 10 Monaten
1905	259600 kg	2196900 kg
1904	204800 »	2028200 »

Diesem Mehr von 168700 kg im Verbrauch von Rohkakao steht ein Ausfall von nur 10700 kg in der Einfuhr von Kakaomasse und Kakaopulver gegenüber. Hiervon kamen in 10 Monaten 1905 zusammen 243400 kg zur Einfuhr gegen 254100 kg in 1905.

Holland. Die Kakaozufuhren haben betragen

	im Oktober	in 10 Monaten
1905	2484000 kg	16695000 kg
1904	1452000 »	18955000 »
1903	1012000 »	14620000 »

Belgien. Die Kakaoeinfuhr stellte sich, wie folgt,

	im Oktober	in 10 Monaten
1905	563000 kg	4570000 kg
1904	524700 »	4605000 »
1903	482900 »	3654000 »

Italien. Eingeführt wurden an Rohkakao in neun Monaten, Januar bis September

1905	1904	1903
604700 kg	330400 kg	324900 kg

Scheinbar kommt in den höheren Ziffern für 1905 schon der niedrigere Zoll auf Rohkakao zum Ausdruck.

Kakaoschalen. Am 5. Dezember wurden auf Auktion in London 1524 Sack = 60 tons von Cadbury versteigert; es brachten

Type		
A	130 bis 135	sh
B	85 » 90	»
C	120 » 122½	»
D	200 » 260	»

Ausserdem wurden 500 Sack die unter Zollverschluss lagen, zu 50 bis 60 sh verkauft.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Dezember 1905.

Der erste Dienstag des neuen Jahres fällt auf den 2. Januar, also auf den Tag nach dem Neujahrsfeste. Und da wir in diesem Jahre drei Weihnachtstage und zwei Neujahrstage abzufeiern haben, und da alter Erfahrung gemäss eine solche Häufung von Festtagen zu Festreisen ermuntert, so fürchtet man mit Recht, dass sich der 2. Januar nicht schon zur Abhaltung von Auktionen eignet. Man hat daher für die ersten Butterauktionen in Amsterdam und London den zweiten Dienstag, den 9. Januar gewählt.

Amsterdam hat noch nichts von sich hören lassen, dagegen hat **London** für den 9. Januar 75000 Kilo Cadburybutter angesagt.

Die Lage des Artikels ist sehr ruhig. In diesem Jahre haben dringliche Aufträge, eilige Nachkäufe fast gar nicht stattgefunden, während sie im vorigen Jahre im November und Dezember an der Tagesordnung standen. Danach zu urteilen, ist die Bedarfszunahme in diesem Jahre um die Weihnachtszeit nicht erheblich grösser gewesen, als im Jahre vorher.

Aber grosse Hoffnungen setzt man auf das neue Jahr: Billige und anscheinend billig bleibende Bohnenpreise, billige Zuckerpreise, ermässigte Zollsätze auf Bohnen, diese drei Faktoren zusammen, sollen wohl wieder den Konsum so in die Höhe treiben, wie wir es nach dem Brüsseler Konventionstage, vor zwei Jahren erlebt haben. Anzunehmen ist, dass sich diese Hoffnungen quantitativ erfüllen. —

* * *

In Heft 254, Seite 310, brachten wir eine Tabelle über die Jahresquanten von Van Houten. Man macht uns darauf aufmerksam, dass im September 1904 nicht 70, sondern 75 tons Van Houten zur Auktion kamen. Ferner sind im März 1905 statt 65 tons 5 tons mehr, 70 tons, und ebenso im Oktober 1905 statt 80 tons ebenfalls 5 tons mehr, 85 tons, in Auktion gekommen. Dadurch stellen sich die Jahresquanten von Van Houten für 1904 auf 850 tons und für 1905 auf 845 tons. Die Zahlen, die von uns heute richtig gestellt werden, sind uns seinerzeit aus Amsterdam gemeldet und im »Gordian« abgedruckt worden; wir werden erst jetzt darauf hingewiesen. Auch der Durchschnittspreis ändert sich. Wir kommen hierauf zurück, sobald uns die Jahresberichte der Amsterdamer Makler vorliegen.



Allerlei.

In den Rohrzuckerländern wird jetzt heftig gegen den Verbrauch europäischen Zuckers agitiert. In der »Magdeburger Zeitung« lesen wir:

»**Indische Agitation gegen europäischen Zucker.** Lahore, Mittwoch, 6. Dezember. (Reut. Bur.) Die Ladenbesitzer in Kangra haben eine öffentliche Versammlung abgehalten und eine Vereinbarung unterzeichnet, keinen europäischen Zucker mehr zu verkaufen. Solche Versammlungen sind in Pundschab jetzt an der Tagesordnung. Der Anlass hierzu ist darin zu suchen, dass weit im Lande herum Fluglätter verbreitet werden, in denen behauptet wird, dass der importierte Zucker mit Knochenmehl und Ochsenblut raffiniert wird. Es wird eine ernstliche Verschiebung des riesigen indischen Zuckergeschäfts befürchtet, da auch eine grosse Brahminenversammlung in Multan den Hindus den Genuss von eingeführtem Zucker verboten hat.«

Eine solche Agitation wird nicht ohne Erfolg bleiben, da sie nicht ganz unberechtigt ist. Man braucht ja nur rohen oder halbraffinierten Rohrzucker mit Rübenzucker zu vergleichen, um den **himmelweiten** Unterschied, der zwischen beiden Arten besteht, zu merken. Hierbei will ich ein kleines persönliches Erlebnis erzählen. Seit Jahren schmecken mir die braunen Pfefferkuchen, die Pfeffernüsse, nicht mehr. Bei allen Sorten, die ich auftreiben kann, schmecke ich heraus, dass sie nicht mehr mit dem reinen indischen braunen Rohrzuckersirup angesetzt und gebacken sind, der in früheren Zeiten ausschliesslich dazu genommen worden ist. Auch die Pfeffernüsse aus der berühmtesten Hamburger Braunkuchenfabrik von Kemm kann ich nicht mehr essen, weil auch diese nicht mehr nach reinem Rohrzuckersirup schmecken. In diesem Jahre habe ich alle Reste braunen und allerbraunsten Rohrzuckers zusammen gesucht und habe mir im eignen Hause einen viertel Zentner brauner Pfeffernüsse backen lassen, die nun so schmecken, wie sie eigentlich schmecken sollen. Es ist ein trauriges Zeichen der Zeit, dass selbst in so nebensächlichen Dingen der Konsument mit Mühe und Not erst dahin kommen kann, sich ein Genussmittel wieder in solch guter Qualität zu verschaffen, wie es vor 20—30 Jahren allen zugänglich war. Und das traurige dabei ist, dass sehr vielen Gewerbetreibenden die Fach-

Digitized by Google

kenntnisse fehlen; dass sie es gar nicht einmal wissen, dass ihre heutigen Fabrikate so sehr viel schlechter sind, als sie vor 20 Jahren gewesen sind. Und zweitens ist es traurig, dass sehr viele Gewerbetreibende gar nicht die Lust und den Trieb haben, ihre Fabrikate wieder auf eine höhere Stufe zu bringen. Das beides bedauere ich nicht bloss bei dem nebensächlichen Artikel, dem Pfefferkuchen, sondern das gilt von hundert andern Fabrikaten zugleich.

Wer mich oder meine Behauptungen kontrollieren will, der schreibe mir, dass ich ihm einige Pfeffernüsse aus Rohrzuckermasse schicken und schenken soll; er kann sie dann mit denen vergleichen, die die Bäcker seiner Stadt ihm geliefert haben. R.

Die Firma Hewel & Veithen in Köln hat an verschiedene Tageszeitungen eine Berichtigung eingeschickt, die folgenden Wortlaut hat:

»Dresdner Anzeiger« vom 7. Dezember 1905:

›Zu unserer Mitteilung über die Verurteilung der Firma Hewel & Veithen, Schokolade-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik (alleinige Fabrikanten Dr. med. Lahmanns diätetischer Nährmittel) in Köln, schreibt uns diese Firma: »Es ist unrichtig, dass die Angeklagten verurteilt worden sind, weil sie aus faulen und verschimmelten Haselnüssen usw. vegetabile Milch und Nährsalze wissentlich hergestellt haben. Die Anklage dieserhalb hat sich vielmehr als durchaus grundlos herausgestellt und ist fallen gelassen worden. Die Verurteilung ist erfolgt, weil vor dem 20. Mai d. J. in einer einzigen Abteilung der Fabrik, nämlich in der Gemüsekocherei, nach Ansicht der Gewerbeinspektion nicht mit der nötigen Sauberkeit verfahren worden und weil die Angeklagten fahrlässigerweise es unterlassen haben, die entlassenen Arbeiter gehörig zu kontrollieren. Die Ungehörigkeiten gehören also seit sechs Monaten der Vergangenheit an und sind selbstredend seit deren Bekanntwerden sofort abgestellt worden. Wie unbedeutend solche für die Güte unseres Fabrikates gewesen, erhellt aus der Tatsache, dass uns aus unserer zahlreichen Kundschaft auch nicht eine einzige Klage über die in der betreffenden Periode versandte Ware zugegangen ist. Zu einer Beunruhigung des Publikums liegt also nicht die geringste Veranlassung vor.«

* * *

Von anderer Seite hören wir, dass Hewel & Veithen gegen das erste Urteil Berufung eingelegt haben. Auch hören wir, dass allerhand Gehässigkeiten mitgewirkt haben, um den Prozess entstehen und mit einer Verurteilung vorläufig enden zu lassen. Anscheinend ist als Sachverständiger für die Beurteilung der Frage, ob in der Gemüsekocherei mit der nötigen Sauberkeit verfahren wird, nur ein Beamter der Gewerbeinspektion zu Wort gekommen, während es wohl nicht mehr als gerecht gewesen wäre, wenn auch Männer aus der Praxis, aus der Konservenindustrie, Zuckerindustrie, aus grossen Hotelküchen vernommen worden wären. Wir haben ja die Fabrikation von Nährsalz aus Gemüsen noch nicht gesehen, aber man muss sie sich doch wohl ungefähr so vorstellen, wie die Rübenzuckerfabrikation. Die Rübe ist ja auch ein Gemüse, und ob nicht mancher Gewerbeinspektor bei der Zuckerfabrikation auch zu konstatieren haben würde, es würde beim Kochen nicht mit der nötigen Sorgfalt verfahren, scheint zweifellos zu sein.

Indessen scheint doch festzustehen, dass bei der Kölner Firma die nötige Sorgfalt gefehlt hat. Jetzt soll ein Betriebschemiker angenommen werden, der im Auftrage Lahmannscher Erben die Fabrikation in Köln leitet und überwacht.

Wenn das Kind in den Brunnen gefallen ist, wird er zugedeckt; wäre der Chemiker als Inspektor schon vorher zur Stelle gewesen, wäre der hässliche Prozess wahrscheinlich vermieden worden.

In der »Magdeburger Zeitung« lesen wir:

›Von allen Seiten ertönt jetzt der Ruf nach Herabsetzung der Zuckersteuer. Landwirtschaftliche Organisationen, wie die beteiligten Industriekreise und Handelskammern fordern einmütig, dass die in Deutschland von inländischem Rübenzucker erhobene Steuer von 14 M. pro 100 kg Nettogewicht ermässigt werde, um die nötige Steigerung des Verbrauchs herbeizuführen. Die Forderungen gehen fast durchweg auf Herabsetzung um 4 auf 10 Mk. In diesem Sinne hat auch das Direktorium des Vereins der deutschen Zuckerindustrie schriftlich und mündlich die Herabsetzung der Verbrauchssteuer gefordert. Die Zweigvereine, welche jetzt ihre Versammlungen abhalten, unterstützen diese Forderung auf das Allerentschiedenste. Die beteiligten Zuckerinteressenten weisen mit Recht darauf hin, dass bei den Debatten über die Reichsfinanzreform diese Frage erörtert werden muss. Es sind auch, wie verlautet, bereits einige Parlamentarier für diese Angelegenheit gewonnen, die von der Nowendigkeit einer unaufschiebbaren Steuerherabsetzung überzeugt sind und in diesem Sinne wirken werden.

Die Herabsetzung der Steuer ist in der Tat gegenwärtig das einzige Mittel, um eine Gesundung der durch die Pariser Spekulationskrisis und andere unliebsame Ereignisse arg mitgenommenen Zuckerindustrie herbeizuführen. Und das wird geschehen, ohne dass das Reich irgendwelche finanzielle Einbusse erleiden wird, da bei billigen Zuckerpreisen in Deutschland sich der Konsum gewaltig steigern würde. Die Regierung hat übrigens schon im Laufe der Reichstagsverhandlungen des Jahres 1902 eine Ermässigung der Zuckersteuer versprochen, falls sich ein erheblicher Mehrertrag herausstellen würde. Dieser Mehrertrag ist für 1905/06 mit ca. 15 Millionen in Anschlag gebracht, so dass es jetzt an der Zeit wäre, ein Versprechen einzulösen, das dem deutschen Volkswohlstande grosse Vorteile einbringen würde. Die Gelegenheit dazu bietet die gegenwärtige Reichstagssession.

Geheimrat König-Berlin, der Vorsitzende des Direktoriums vom Verein der deutschen Zuckerindustrie, hat in dieser Beziehung alles getan, was geschehen konnte, glaubt aber, dass die gesetzgebenden Faktoren bei der gegenwärtigen Lage der Finanzen sich schwer zu einer Herabsetzung der Steuer bewegen lassen werden. Der Ruf der Zuckerindustriellen und namhafter landwirtschaftlicher Organisationen sollte aber doch nicht ungehört verhallen.‹

Wir wünschen der deutschen Zuckerindustrie alles gute, aber wir möchten ihr doch raten, einstweilen Hahn in Ruh zu setzen. Die Zuckersteuer ist eine Finanzsteuer und da die Reichsfinanzen aufgebessert werden müssen, wird sich kein Minister bereit finden, die Herabsetzung der Zuckerverbrauchssteuer zu vertreten. Bei den heutigen Preisen wird der deutsche Konsum und der ganze europäische Konsum schon wieder steigen und wird die Fabrikanten nicht auf ihrem Zucker sitzen lassen.

Mehren sich die Vorräte aber weiter, dann müssen wir eben im nächsten Jahre weniger Rüben bauen und weniger Zucker kochen. Jede Industrie muss sich nach dem Bedarfsumfange richten. Wohin kämen die Schokoladenfabrikanten, wenn sie immer drauf los fabrizieren wollten. Die müssen sich auch danach richten, dass nicht mehr produziert als konsumiert wird.

Digitized by Google

Zum neuen Zolltarif. Die sächsische Zoll- und Steuerdirektion soll, so haben wir in den Zeitungen gelesen, folgende Verordnung erlassen haben:

»Soll vermieden werden, dass auf Waren, die noch vor dem 1. März 1906 die Grenze überschritten haben, etwa der von diesem Tage ab geltende neue Zolltarif zur Anwendung gelangt, so wird es sich empfehlen, diese Waren alsbald nach Ueberschreitung der Grenze und jedenfalls spätestens am 28. Februar 1906 vor Ablauf der geordneten Dienststunden bei einer zur Vornahme von Abfertigungen der in Frage kommenden Art zuständigen Zollstelle zur Verzollung oder zur Abfertigung auf Begleitschein II oder zur Anschreibung auf Privatkreditlager anzumelden und zur Abfertigung zu stellen. Dies werden insbesondere solche Personen zu beachten haben, die aus dem Auslande eingehende Waren nicht bereits an der Grenze zum freien Verkehr abfertigen, sondern unter Zollkontrolle in das Innere des deutschen Zollgebiets weiter befördern zu lassen pflegen, weil die vor dem 1. März 1906 über die Grenze eingegangenen Waren infolge längeren Transports oder infolge unvorhergesehener Verzögerung des Transports möglicherweise erst nach dem Beginn des 1. März 1906 bei dem Amte, auf das sie überwiesen worden sind, zur weiteren Abfertigung eintreffen werden.«

* * *

Man kann dem Deutschen, der diese »Verordnung« mit ihren Schachtelsätzen auf den ersten oder zweiten Hieb versteht, einmal wieder eine Prämie zusagen. Wenn doch die Herren Geheimräte nicht immer in ihrer geschachtelten Geheimsprache redeten und schrieben, sondern sich angewöhnen könnten, klar und deutlich zu sprechen. Dann brauchte man ihr Kanzleideutsch nicht erst immer ins lebendige Deutsch zu übersetzen. Obige zwei Sätze werden hunderte oder gar tausende von Rückfragen hervorrufen, von all denen, die die darin bekannt gegebene Verordnung nicht verstehen.

Von den 8000 neuen Aktien der **S. A. Fabrique de Chocolats de Villars** in Freiburg, die kürzlich zur Zeichnung ausgelegt waren, sind nur 6246 Stück gezeichnet. Der Rest ist unter die Mitglieder des Syndikates verteilt worden.

Gesellschaft Nordwest-Kamerun. Aus dem Geschäftsbericht für 1904 können wir noch mitteilen, dass die Pflanzungsversuche für Kakao gut gelungen sind. Die Verwaltung will daher eine Vergrösserung der Anlagen für Kakao vornehmen.

Die **Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co. A. G.** hat ihre Aktionäre zu einer ausserordentlichen Generalversammlung auf Mittwoch, den 20. Dezember d. J., einberufen, um die erfolgte Zeichnung von 20 000 neuer Aktien, deren Ausgabe am 18. September d. J. beschlossen wurde, kund zu geben. Ausserdem soll in den Verwaltungsrat ein weiteres Mitglied gewählt werden.

Nahrungsmittelkontrolle. Die Berliner Handelskammer hat sich vor einiger Zeit an das Reichsgesundheitsamt gewandt mit der Bitte, bei den Beratungen über die »Vereinbarungen« auch Handel und Industrie zu hören. Zur Begründung dieser Bitte hatte die Handelskammer auch bemerkt, dass die Beschlüsse der freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker im Juni in Magdeburg nicht ohne Widerspruch geblieben sind. Hierauf hat das Reichsgesundheitsamt folgendes geantwortet:

»Auf das gefällige Schreiben vom 1. Oktober d. J. teile ich Ihnen ergebenst mit, dass die Neubearbeitung der »Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln, sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich« unabhängig von den Beschlüssen der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker erfolgt, dass deren Veröffentlichungen jedoch, ebenso wie alle anderen zur Kenntnis des Kaiserlichen Gesundheitsamtes gelangten Vorschläge nach Möglichkeit berücksichtigt werden sollen. Erst wenn die im Kaiserlichen Gesundheitsamte in Angriff genommene experimentelle Durcharbeitung der in Frage kommenden Untersuchungsverfahren zu einem gewissen Abschluss gelangt sein wird, sollen Sachverständige aus den beteiligten Industrien zu den Beratungen über die Beurteilung der Nahrungsmittel hinzugezogen werden. Da die experimentelle Bearbeitung noch geraume Zeit in Anspruch nehmen wird, können diese Beratungen in der nächsten Zeit noch nicht stattfinden«.

Die Kakaobohne. In Van Houtens Hamburger Kakaostube wurde uns kürzlich ein kleines niedliches Bilderbuch gratis überreicht, das als Vorbild dafür, wie man in feiner Weise den kleinen und grossen Kakao- und Schokoladenfreunden über den Ursprung der Kakaosubstanz, ihren Weg und ihre Verarbeitung weise Belehrung verabreicht und Interesse abgewinnt, gelten kann. Viele niedliche kleine Bilder veranschaulichen die hauptsächlichsten Vorkommnisse. Der Text hat folgenden Wortlaut:

Die Kakaobohne.

Es war Aennchens Geburtstag. Ihre Eltern hatten ihr wunderschöne Spielsachen geschenkt und dazu eine hübsch verpackte Tafel herrlicher Schokolade, van Houtens Schokolade; damit war sie nun furchtbar glücklich, denn kleine Kinder mögen ja doch schrecklich gerne Süssigkeiten, besonders Schokolade. Mit beiden Händen hielt sie den Schatz fest gegen sich angedrückt und sie setzte sich ruhig in ein Eckchen hin, um da so recht ungestört immer und immer von neuem das schöne Päckchen zu betrachten. Von allen Seiten besah sie es und häufig roch sie daran, weil sie den Kakao Geruch so herrlich fand.

»Soll ich jetzt das Päckchen öffnen und ein ganz kleines Stückchen von der Schokolade essen?« so dachte sie; »nein, das tue ich nicht, ich will lieber warten bis meine Freundinnen da sind«.

Als nun Aennchen das Päckchen schon wieder bewunderte, hörte sie auf einmal eine hohe, zarte Stimme sagen: »Guten Morgen, liebes Aennchen, ich gratuliere dir herzlich zu deinem Geburtstage.« Ganz erstaunt sah Aennchen sich im Zimmer um, aber ausser ihr war niemand da. Natürlich begriff sie gar nicht, woher die Stimme kam.

»Ist da jemand?« fragte sie. Sie fing an, sich zu fürchten und wollte schon aus dem Zimmer fliehen und ihre Mutter rufen, da sprach die Stimme: »Du brauchst dich nicht vor mir zu fürchten, liebes Kind, ich will dir nicht Böses tun und könnte es nicht einmal, denn ich bin eingesperrt, im Päckchen, das du in der Hand hältst.« Die Stimme klang so freundlich, dass Aennchen gar nicht mehr ängstlich war; neugierig geworden, fragte sie: »Aber, wer bist du denn?« Die Stimme erwiderte: »Ich bin eine der Kakaobohnen, von denen deine Tafel van Houten's Schokolade gemacht ist.« »Kakaobohnen? Was sind das für Bohnen?« fragte nun Aennchen. »Was? Weisst du nicht, was Kakaobohnen sind?« sprach die Stimme. »Nein«, antwortete Aennchen verlegen, »aber weisse Bohnen und Schnittbohnen, die habe ich oft gegessen und in unserem Garten sind Prunkbohnen. — Kakaobohnen, isst man die auch zu Mittag?« »Aber, Aennchen, wie bist du dumm! nein, Kakaobohnen isst man nicht. — Von Kakaobohnen wird Schokolade gemacht; wie ich dir vorhin

Digitized by Google

schon sagte, bin ich eine der Kakaobohnen, von denen deine Tafel von Houten's Schokolade gemacht ist. Du hast vielleicht wohl geglaubt, dass Schokolade auf den Bäumen wächst?« Aennchen wurde sehr verlegen. »Die Kakaobohnen wachsen auf den Bäumen,« fuhr die Stimme fort. »O!« sagte Aennchen, »wenn ich eine Kakaobohne in unseren Garten pflanze, bekomme ich dann einen Kakaobaum davon?« »Nein!« antwortete die Stimme, »hier im Lande können keine Kakaobäume wachsen, dazu ist es hier viel zu kalt; sie wachsen in Amerika, auch in Asien und in Afrika. Ja, die Kakaobohnen kommen weit her; die besten kommen aus Amerika. Ich und die anderen Bohnen, von denen deine Tafel van Houtens Schokolade gemacht ist, kommen denn auch aus Amerika.« »Dann hast du also eine Reise gemacht,« sagte Aennchen, »ich habe auch schon gereist, mit der Eisenbahn, wohl eine halbe Stunde lang!« »Eine halbe Stunde! das ist doch gar nichts!« erwiderte die Stimme spöttisch, »meine Reise von Amerika hierher hat ein paar Monate gedauert, was sagst du dazu?« »O, wie lange! Bitte, bitte, erzähle weiter, liebes Böhnchen«, flehte Aennchen. »Gut, das werde ich tun. Ich werde dir meine ganze Lebensgeschichte erzählen, und alles, was man mit mir und den anderen Bohnen gemacht hat, um Schokolade von uns zu machen. Du musst aber aufmerksam zuhören.« Aennchen hielt nun, damit ihr kein Wörtchen entgehen sollte, das Päckchen ans Ohr, und die Stimme sprach:

»Ich war nicht immer eine Bohne. Du hast doch wohl, im Sommer, an den Prunkbohnen in eurem Garten hübsche Blumen gesehen, nicht wahr? Nun, diese Blumen waren die Blüten, und ich war auch einmal eine Blüte, und sehr schön, denke dir mal: dunkelgelb mit rosa Kelchblättchen.«

»O! wie schön wirst du ausgesehen haben!« rief Aennchen aus, ganz entzückt; »und bist du aus der Blüte entstanden?« »Wie man's eben nimmt. Du hast doch gewiss schon Erbsen wachsen sehen und bemerkt, dass aus den Blüten Schoten entstehen; in den Schoten nun liegen die Erbsen.« »O ja, das weiss ich wohl, oft habe ich in der Küche dem Mädchen geholfen die Erbsen ausschälen. Lagst du auch in einer Schote?«

»Gewissermassen ja, nur heisst die Hülse, in der die Kakaobohnen liegen, die Frucht; die Kakaobohnen sind die Samen.« »Also wie die Kernchen in den Kernhäuschen der Aepfel und Birnen!« rief Aennchen, stolz auf ihre Klugheit. »Ganz recht, aber die Kakaofrucht hat keine so schöne Farbe als ein Apfel oder eine Birne; sie ist fahlgelb, wie zum Beispiel viele Zitronen sind, und hat ungefähr die Form einer Gurke. Die Frucht enthält eine Art Mus, und darin liegen die Bohnen und zwar in grosser Anzahl. Hast du es gut begriffen?« »O ja,« sagte Aennchen, »sehr gut, liebes Böhnchen«.

»Es gefiel mir so gut in meinem Häuschen, in dem warmen Lande. Die Sonne beschien so herrlich die Früchte, die dadurch gross, saftig und reif wurden. Ach, ich fühlte mich da so recht behaglich bei allen meinen Schwesterchen. Wir vertrugen uns so gut! Sehen konnten wir einander zwar nicht, aber wir waren dennoch recht vergnügt; wir scherzten, und gaben einander Rätsel auf.«

»Eines Tages aber hörte ich jämmerlich stöhnen. Was geschieht da? Was gibt's? riefen alle. Wir werden gepflückt! schrien alle durcheinander. O Himmel! da traf auch uns das schwere Unglück, von dem ich schon mal eine alte Bohne hatte erzählen hören, was sie von den Blättern des Baumes wusste. Der Baum hatte gesagt, dass jedes Jahr, in den Monaten Februar bis Juni, die Früchte gepflückt werden. Ach, ach, wie wird es uns jetzt ergehen, so dachten wir. Mit dem herrlichen Leben war es nun ja alle. Es war uns angst und bange, und bitterlich fingen wir an zu weinen.« »Armes Böhnchen!« rief Aennchen mitleidig aus, »und was geschah nun weiter!« »Nachdem man die Früchte abgepflückt hatte, warf man sie in grosse Körbe hinein. Da lagen sie nun auf- und durcheinander — ach! wie schön war es doch, als sie noch am Baume hingen, erwärmt von der Sonne! — Seit jenem schauderhaften Tage kann ich die Menschen nicht mehr leiden.«

»Und was tat man dann mit den Früchten?« »Dann, Aennchen, hat man sie, also auch mein Häuschen, aufgebrochen und den Mus herausgenommen, und so erblickten mir das Tageslicht. Dann hat man uns in die Sonne gelegt, zum Trocknen; denke dir nur, in die brennende Sonne, ohne Sonnenschirm oder sonstigen Schutz lagen wir da; es war uns als wurden wir gebraten.«

»Wesshalb musstet ihr so liegen, musstet ihr braun und zu Schokolade werden?« »Hi, hi«, lachte die Bohne, »in der Sonne zu Schokolade werden! Hi, hi«, sie hörte aber gleich auf mit lachen, weil sie sah, dass Aennchen vor Verlegenheit fast zu weinen anfing, und fragte: »Hast du wohl mal eine Bohne mitten durchgeschnitten? Ja? nun wenn man das getan, dann sieht man in der Bohne zwei ganz kleine zusammengelegte Blättchen; das sind die Keime.« »O ja«, sagte Aennchen, »in mein Schwammdöschen habe ich ein paar Böhnchen getan, und daraus sind nun kleine Blättchen gewachsen.« »Ja, ja, ganz recht! unsere Blättchen aber mussten vertrocknen und deshalb gerade legte man uns in die brennende Sonne. Dieses Vertrocknen nennt man, glaube ich, rotten. Ab und zu wurden wir abgekühlt, indem man etwas Erde auf uns warf; das war doch wenigstens schön bei der furchtbaren Hitze.« »Und was geschah nachher?« fragte Aennchen, die vor Neugier ungeduldig wurde. »Nach einiger Zeit waren wir ganz trocken und hart geworden, dann wurden wir zusammengehäuft und danach in Säcke getan. So bekam man eine riesige Menge mit Kakaobohnen gefüllter Säcke, die man, nachdem man sie zugenäht hatte, in langen Reihen aufstapelte. Einige Tage später wurden diese Säcke — auch der, in dem ich lag — erst auf Frachtwagen, dann mit der Eisenbahn, weit weggebracht, und danach warf man sie in einen ganz dunkeln Raum hinab. Wo wir jetzt lagen, davon hatten wir keine Ahnung. Auf einmal fühlten wir, wie der Raum mit uns zu schaukeln anfing, und wir hörten über uns einen Lärm und ein Getrampel, als gingen Leute auf einem hölzernen Fussboden fortwährend hin und her; dabei stampfte und dröhnte es hinter uns, dass uns Hören und Sehen verging. Nun begriffen wir erst recht nicht wo wir waren.« »Das kann ich mir denken, dass ihr das nicht begreifen konntet«, sagte Aennchen, »habt ihr es denn später erfahren?« »Ja, das haben wir. Eines Tages besuchte uns nämlich eine Ratte, und sie sagte uns, dass wir auf einem Dampfschiffe fuhren; alles Mögliche erzählte sie uns von dem Schiffe. Für uns war das nun wenigstens eine kleine Zerstreuung. Diese Ratte erzählte uns auch, sie habe einmal ein Buch über Pflanzen und ein Rezeptbuch eines Schiffsarztes aufgeknabbert und daher wisse sie alles, was darin gestanden. Denke dir mal: sie sagte: wäre ich als Mensch auf die Welt gekommen, dann wäre ich schon längst Professor«. »O«, sagte Aennchen, »ich habe einen Onkel, der Professor ist, aber ich glaube doch bestimmt, dass der viel, viel gelehrter ist als diese Ratte«. »Hm! Vielleicht! brummte die Bohne »die Ratte hat es aber doch gesagt. — Auch hat sie uns erklärt, woher das Stampfen und das Getöse; das kam von den grossen Schiffsmaschinen. Das Dampfschiff musste uns von Amerika nach Europa bringen;

Digitized by Google

in einer grossen Fabrik sollten wir zu Kakaopulver und zu Schokolade gemacht werden.« Aennchens Augen glänzten bei dem Gedanken, wie herrlich die Tafel van Houtens Schokolade schmecken würde. »Erzählte die Ratte euch auch, wie man euch zu Kakaopulver und zu Schokolade machen würde?« fragte sie. »Nein«, antwortete die Bohne, »das wusste sie nicht; sie meinte, wir würden das ja früh genug selbst erfahren«. »Und hat die Ratte euch nicht gebissen?« fragte Aennchen. »Na«, erwiderte die Bohne, »zuerst hatten wir wohl Angst, dass sie das tun würde; deshalb waren wir auch sehr freundlich und höflich gegen sie; das fand sie so nett, dass sie uns versprach, uns nichts zu leide zu tun, und ihr Versprechen hat sie gehalten. Wir waren ihr dafür sehr dankbar und als wir das Ende der Seereise erreicht hatten, fiel uns der Abschied von ihr schwer.« Hier seufzte das Böhnchen eben, dann fuhr es fort: »Nach unserer Ankunft in Europa wurden wir aus dem Dampfschiffe übergeladen in Eisenbahnwagen, von denen ein ganzer Zug uns nach langer Fahrt nach einer grossen Fabrik brachte, der Fabrik von van Houten, in Weesp, wie ich später vernahm. Wir wurden daselbst aus den Säcken herausgeschüttet und gereinigt, was ja nach der langen Reise erfrischend war. Dann aber, liebes Aennchen, dann aber hat man uns schrecklich misshandelt; geschlagen, gestossen, gepresst, zerdrückt hat man uns. Furchtbar grausam war man gegen uns.« »Ach!« rief Aennchen aus, »das ist schrecklich! — aber sonst hätte ich jetzt nicht die Tafel herrlicher van Houtens Schokolade«. »Das ist richtig«, brummte die Bohne, »aber höre nur weiter. Man hat uns auch geröstet. Wie das aber weh tat! Laut schrien wir vor Schmerzen; das war den Leuten aber gleichgültig. Als man nun fand, dass wir genügend geröstet waren, warf man uns auf eiserne Platten, zum Abkühlen. Wenn du das alles durchgemacht hättest, wärst du schon tot, oder du hättest doch wenigstens einen furchtbaren Schnupfen.« »Du aber, du bist nur ein Böhnchen und so hast du es wohl ertragen können, nicht?« »Als wir genügend abgekühlt waren«, erzählte die Bohne weiter, »warf man uns in eine Brechmaschine, die uns zerbröckelte; dann blies eine Windmaschine unsere letzten Kleidungsstücke, die Schalen, von uns weg, und nun lagen wir ganz nackt da«. »Und was hat man dann mit euch gemacht? fragte Aennchen. »Dann hat man uns zwischen flachen, runden, über einander schiebenden, schweren Steinen zermalmt und zerrieben. Nun wurden wir in eine Presse getan, die Butterpresse, die uns das Fett zum Teile aus dem Leibe herausdrückte, und dieses Fett nennt man . . ., ja, Aennchen, weisst du vielleicht wie man dieses Fett nennt?« »Jawohl, ja! das weiss ich«, rief Aennchen ganz froh, dass sie jetzt auch mal was Gescheites sagen konnte, »Kakaobutter nennt man's; die Mama reibt mir damit abends die Lippen und die Nase ein, wenn ich aufgesprungene Lippen und einen Schnupfen habe; herrlich riecht es nach Schokolade«. »Ganz richtig, Aennchen. Nachdem uns nun ein Teil des Fettes aus dem Leibe herausgepresst war, hat man uns gesiebt.«

»Eine grosse Anzahl der Bohnen musste sodann noch einige Behandlungen erleiden, und rate nun mal, Aennchen, was sie jetzt geworden waren.« »Ich weiss es nicht«, sagte Aennchen verlegen.« »Jetzt waren sie das berühmte Kakaopulver von van Houten, von dem jeden Morgen deine Tasse van Houtens Kakao bereitet wird; den van Houtens Kakao trinkst du ja doch immer so schrecklich gern!«

»Der schmeckt aber auch so herrlich!« rief Aennchen aus.

»Die anderen Bohnen und ich«, fuhr die Bohne fort, »wir wurden mit einem Teile der herausgepressten Kakaobutter und mit weissem Zucker durch eine Maschine zu einem Teige geknetet, aus dem man dann in Formen, grosse und kleine Tafeln, Croquetten und Pastillen gemacht hat. So, Aennchen, hat man von uns van Houtens Ess-Schokolade gemacht und . . .« »Und weiter kann ich es wohl erzählen«, fiel Aennchen der Stimme ins Wort, »da hat man euch hübsch verpackt, in einem Laden ausgelegt, da ist dann die Mama gekommen, und hat eine Tafel van Houtens Ess-Schokolade gekauft und sie mir heute geschenkt, und, und, — ach! wie schrecklich! du hast mir so hübsch erzählt, und ich muss dich aufessen!« und Aennchen wurde ganz betrübt. Die Bohne aber lachte und sagte: »Das macht nichts, das ist nun einmal mein Los; du sollst ja die Tafel van Houtens Schokolade essen; und du sollst auch ja immer deine Tasse van Houtens Kakao trinken, denn das kann ich dir sagen: der tägliche Gebrauch von van Houtens Kakao und van Houtens Ess-Schokolade ist sehr gesund; das sollst du nie vergessen, auch wenn du gross geworden bist, willst du mir das versprechen?« »Ich verspreche es dir«, sagte Aennchen und jetzt ass sie ein Stückchen von ihrer Tafel van Houtens Schokolade; famos schmeckte es ihr.

Später am Tage kamen die zur Geburtstagsfeier eingeladenen Freundinnen. Aennchens Mutter hatte für Kuchen, van Houtens Kakao usw. gesorgt, und die kleinen Mädchen liessen es sich gut schmecken. Nachdem sie verschiedene Spiele mit einander gespielt hatten und müde geworden waren, machte Aennchen den Vorschlag, dass man sich etwas erzählen sollte. Damit waren alle Mädchen einverstanden und sie meinten, das Geburtstagskind sollte anfangen. Für Aennchen war das nun ja nicht schwer, denn was hatte die Bohne ihr nicht alles erzählt, und Aennchen hatte glücklich ein gutes Gedächtnis. »Schön!« rief sie aus, ich werde anfangen!« Und nun erzählte sie alles, was ihr die Bohne erzählt hatte. Die Freundinnen hörten aufmerksam zu und so erfuhren sie alle, wo und wie nun eigentlich die feine van Houtens Ess-Schokolade und der herrliche van Houtens Kakao gemacht werden. Die Mädchen erzählten es weiter und so wurde es schliesslich weit und breit bekannt.«

Der Nachdruck ist natürlich verboten.

Erfurt. C. H. Schmidt Nachf., Kakao, Tees usw., Anger 35, hält Ausverkauf wegen Geschäftsaufgabe. (K.)

Breslau. Die Firma Franz Sobtzick, Schokolade-, Kakao- und Zuckerwarenfabrik in Ratibor, Breslau und München, hat hier das Grundstück Flurstrasse 4 käuflich erworben, um einen Fabrikneubau zu errichten. (K.)

Kassel. Die Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Co., verteilt wie im Vorjahr 5 Prozent Dividende. (K.)

Erfurt. Die Firma Schokoladen-Büttner eröffnete Anger 65 ihre sechste Filiale. (K.)

Marienburg (Westpr.) Konditor F. Assmann kaufte das Grundstück Niedere Lauben 15, um sein Geschäft nach Umbau des Hauses dorthin zu verlegen. (K.)

Leipzig. In der Schokoladen- und Kakaofabrik von Wilhelm Felsche in Leipzig-Gohlis wurde der Arbeiterin B. Oertel für 30jährige Tätigkeit das tragbare Ehrenzeichen für Treue in der Arbeit verliehen. (K.)

Barleben bei Magdeburg. Die Prokura des Paul Zilling für die Firma Thiele & Holzhause, Schokoladenfabrik hier, ist erloschen. Dem Wilhelm Metzer wurde Prokura erteilt. (K.)

Es eröffnen in:

Leipzig-Gohlis: Fritz Völkel demnächst Aeussere Halleschestr. 19 ein Geschäft in Konditoreiwaren, Schokoladen, Kakao usw.

Digitized by Google

Halle a. S.: Ernst Ochse sein Spezialgeschäft für Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Biskuits, Leipzigerstr. 95, nach vollendetem Umbau.

Meiningen: Anna Lindner in der Anton Ulrichstrasse 29 ein Konfitüren- und Schokoladengeschäft.

Insterburg: Bruno Lehmann, Ecke Bahnhofstr. 6, ein Konfitüren- und Schokoladengeschäft.

Ilmenau: Caroline Peter in der Poststr. 5, eine Kakao-, Schokoladen-, Zuckerwaren-, Kaffee- und Teehandlung.

Gera (Reuss): Gustav Schlosser, Feldstrasse 16, ein Zuckerwarengeschäft.

Die Schokoladenfabrik Ph. Suchard in Lörrach erlässt an die im Grossherzogtum Baden wohnhaften Architekten ein Preisausschreiben zu einem Planwettbewerb für Arbeiterhäuser von einer und zwei Wohnungen. Schluss der Einsendungen ist am 31. Januar 1906. Es sind drei Preise von 600, 400 und 300 Mk. ausgesetzt.

Raffineriekartell. Die Aussichten für das baldige Zustandekommen eines Kartells sind nach Meldungen der Tageszeitungen wieder geringer geworden. Die Verwaltung der Zucker-Raffinerie Halle A. G. hat sogar auf der letzten Generalversammlung einem Aktionär auf dessen Anfrage geantwortet, dass ein Zuckersyndikat aus Mangel an Einigkeit sehr zweifelhaft erscheine.

Zuckersteuer. Der Abg. Graf Bernsdorff hat im Reichstage einen Antrag auf baldigste Vorlegung eines Gesetzentwurfes eingebracht, wodurch die Verbrauchsabgebe auf Zucker entsprechend herabgemindert werden solle, sobald der Ertrag die Summe von 2.10 Mk. auf den Kopf der Bevölkerung übersteigt.

Zuckerraffinerie Halle A. G. Die Dividende beträgt nur zwei Prozent gegen 15 Prozent im vorhergehenden Geschäftsjahr.

In der »Neuen Zürcher Zeitung« lesen wir:

»**Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt u. Sprüngli, Zürich.** Wie man sich erinnert, haben im Jahre 1899 die beiden Schokoladegesellschaften Chocolat Sprüngli A.-G. in Zürich und R. Lindt fils in Bern sich zu der Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt und Sprüngli zusammengeschlossen. Verwaltungsrat und Direktion wurden aus den bisherigen Leitern der beiden Geschäfte bestellt. Das Aktienkapital betrug und beträgt heute noch drei Millionen Franken. Da die neue Gesellschaft einen Geschäftsbericht nicht publiziert und sogar ihre Abneigung gegen jegliche Art Publizität so weit treibt, dass nicht einmal das Schweizerische Finanzjahrbuch dessen Bilanz erhältlich machen konnte, so weiss man über die Entwicklung der Gesellschaft sehr wenig.

Gerüchten zufolge scheinen in neuester Zeit Veränderungen in Verwaltung und der Organisation der Gesellschaft sich abzuspielen. Unter allem Vorbehalt geben wir die Nachricht, dass die Vertreter der Gesellschaft Lindt aus dem Verwaltungsrate ausgetreten seien. Auch in der Direktion stehe ein Wechsel bevor und es sei als neuer Direktor Herr Stünzi-Sprüngli in Basel in Aussicht genommen. Inwiefern der Zusammenschluss der beiden Geschäfte durch diese Veränderungen in der Verwaltung betroffen wird, können wir mangels genauerer Angaben nicht beurteilen.

Wir erwähnen, dass die im Oktober letzthin abgehaltene Generalversammlung eine Dividende von fünf Prozent gegen sechs Prozent im Vorjahre beschloss.«

Gemütsathleten oder ungetreue Vertreter. Wir hören von vertrauenswürdiger Seite folgendes »starke Stück«: »Im vergangenen Frühjahr (1905) besuchte ein Repräsentant einer deutschen Kakao- und Schokoladenfabrik seine Kundschaft in Deutsch-Eylau und entdeckte plötzlich in einem Laden dieses weltabgeschiedenen ostelbischen Städtchens eine Kakaostanddose mit dem Aufdruck einer bekannten Schweizer Firma.

Der betreffende Ladeninhaber erzählte mit Stolz, dass er diesen ›Schweizer Kakao‹ mit 80 Pfg. pro Pfund einkaufe, und zwar bei den Vertretern der betreffenden Schweizer Fabrik. Tableau! Dass das nicht mit rechten Dingen zuging, stand für unsern Freund sofort fest. Er suchte nach des Rätsels Lösung und fand sie schliesslich auch. Die Sache ist die: Die Agenten der Schweizer Firma erhalten die in Deutschland gedruckten Dosen, um den Kakao ihres Schweizer Hauses für dessen Rechnung darin zu verkaufen. Sie »erleichtern« sich das Geschäft nun einfach dadurch, dass sie ein billiges deutsches Fabrikat, das zu wahren Schundpreisen am Markte ist, in die mit der renommierten Schweizer Marke geschmückten Standdosen füllen und es zu 80 Pfg. das Pfund für ihre eigne Rechnung an den Mann bringen. Der Verkauf macht sich spielend, denn wer kaufte nicht gern für 80 Pfg. einen echten Schweizer Kakao, noch dazu, wenn die Fabrik durch ihre Schokolade rühmlich bekannt ist?!

Die Herren Agenten scheinen nicht zu wissen, dass sie in dreifacher Hinsicht gegen das geschriebene Gesetz — von dem ungeschriebenen Sittengesetz ganz zu schweigen — verstossen, nämlich gegen das Markenschutzgesetz, gegen das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs und gegen den Betrugsparagraphen des Deutschen Strafgesetzbuches.

Wir werden uns authentisches Beweismaterial zu verschaffen suchen und dann den Schuldigen einen Wink mit dem Zaunpfahle angedeihen lassen, der zu ihrer robusten, kaufmännischen Konstitution im rechten Verhältnis stehen soll. Unter Umständen dürften sie noch mit dem Staatsanwalte nähere Bekanntschaft machen, denn eine solche Freibeuterei verdient in der Tat mehr als eine öffentliche Ahndung.«

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt fester, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück Mk. 12.— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Erstklassige kaufmännische Kraft, langjähriger Prokurist einer Aktien-Gesellschaft, 40 Jahre alt,
sucht tätige Beteiligung
mit einer Einlage von zunächst ca. Mk. 25000 in aufblühend. Fabrik d. Kakao- u. Schokoladenbranche, ev. Fachmann z. Neugründung. Gefl. Off. C. S. 640 an Verlag d. Gordian, Hamburg 21.


Digitized by Google

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden **b. J. H. Arriens**, Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Vertretung

erster **Schokoladenfabrik sucht** für **Frankfurt und Umgegend** eingeführter **Kaufmann**. Off. erbeten **»Postfach 102« Frankfurt a. M.**

Altbestehende vorzüglich eingeführte

Schokoladen-u. Zucker-

warenfabrik in grosser Stadt Süddeutschlands ist zu verkaufen. Nichtfachmann wird eingearbeitet. Erforderliches **Kapital 100 bis 150 Mille.** Nähere Auskunft durch

Oscar Lesser, Strassburg i. Els.
Bischweilerstr. 3.

Infolge Vergrösserung der bestehenden Kühlanlage bietet sich

günstige Gelegenheit

für Schokoladefabriken sich eine maschinelle **Kühlanlage** zuzulegen.

Die zu verkaufende Kühlanlage (System Haubold) war in einer grösseren Schokoladefabrik der Schweiz in Betrieb und ist dort evtl. noch kurze Zeit zu besichtigen. Verkauft und montiert wird dieselbe von untenstehender Kühlmaschinenfabrik, welche die neue, grössere Anlage erstellt.

Scharrer & Gross, Maschinenfabrik, Nürnberg.



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert

Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.

Höchste Leistungsfähigkeit.



Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Leistungsfähige

Kakao- und Schokoladen-Fabrik sucht

per sofort einen

Reisenden

für den Osten. Unermüdlicher Fleiss und ehrenhafter Charakter ist selbstverständliche Voraussetzung.

Offerten mit Aufgabe von Referenzen der bisherigen Tätigkeit unter D. O. 621 an den Verlag des Gordian erbeten.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Dr. F. Kaspar's Milchpulver

zu ff. Rahmschokoladen,

vollständig löslich, haltbar, unerreicht in Qualität, liefert:

Erste Aktien-Molkerei, Prag

Muster und Preise franko.

Digitized by Google

L. H. Klöpper
BREMEN
Dampf-Marzipanfabrik

offeriert seine
Marzipanmasse
in bekannter, vollkommener Güte
zu billigsten Tagespreisen.
Ferner
Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandelpräparate, Haselnusskerne und Kokosnussschnitzel.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION
liefern als Spezialität
QUIRI & Co.
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)
15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.
Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)
Schokoladenformen-Fabrik
Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:
Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation
in nur solider, tadelloser Ausführung.
Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!
Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.
Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Bermes Trockene Milch
liefert
Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.
Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.
Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

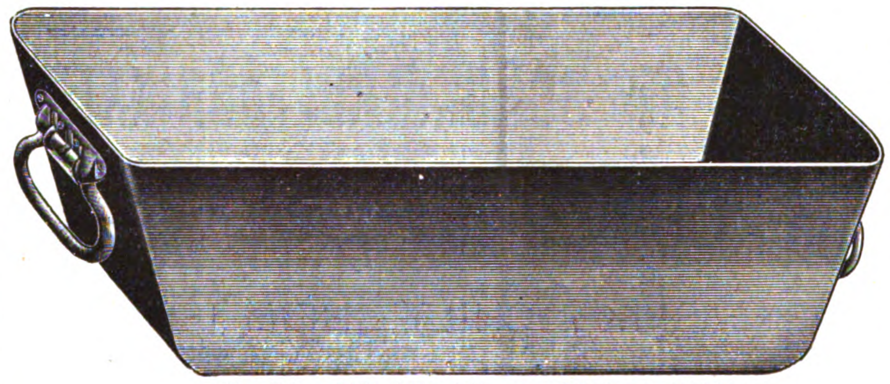
Hafermehl
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu
Haferkakao.
Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

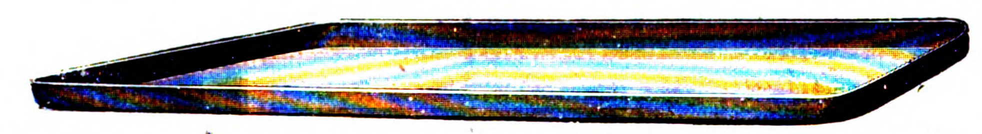
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

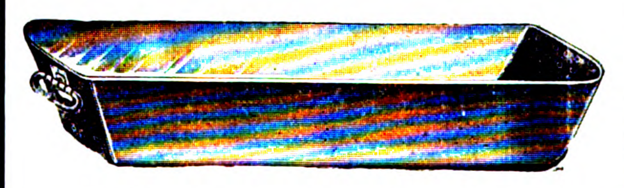


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

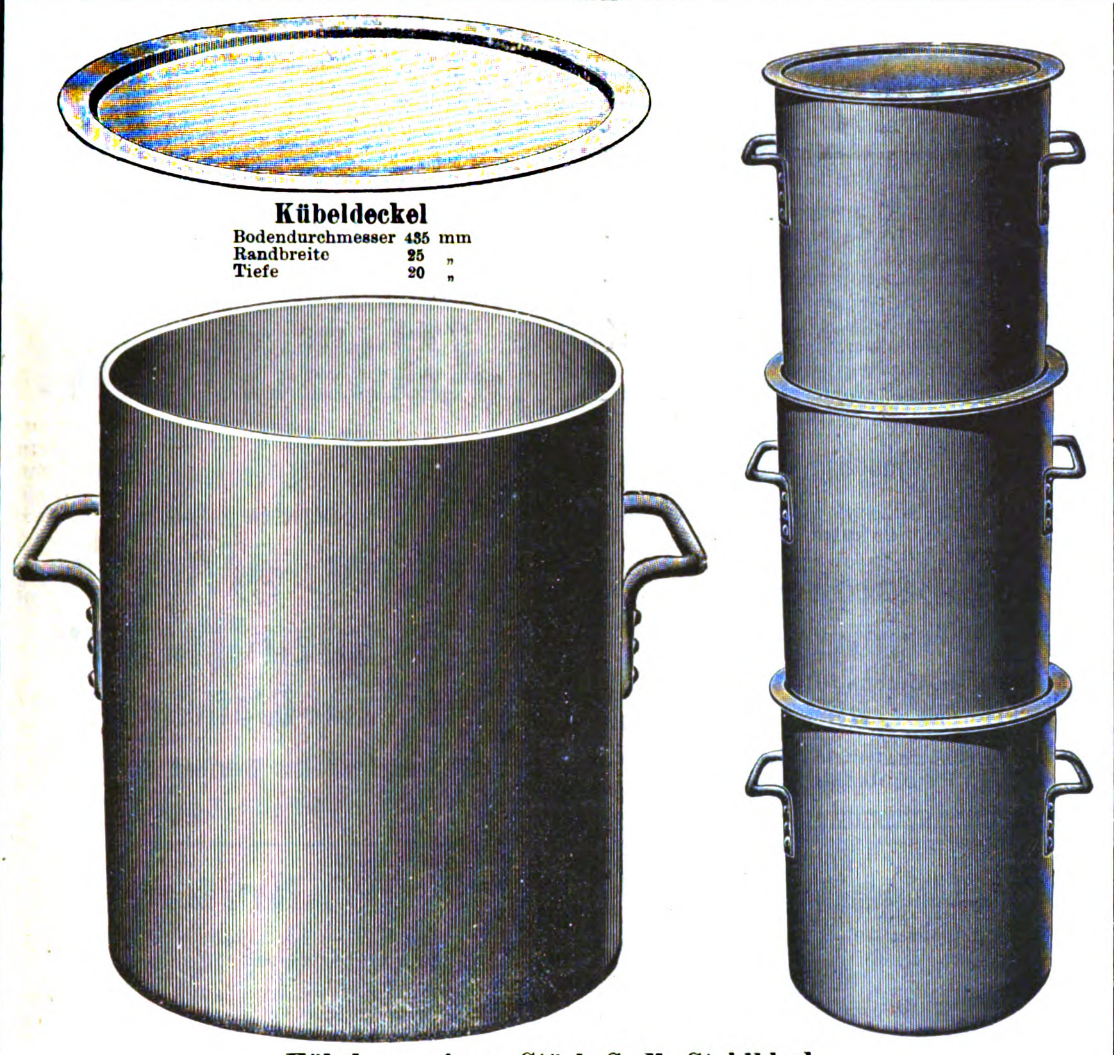
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübeldeckel

Bodendurchmesser 435 mm
Randbreite 25 „
Tiefe 20 „

Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

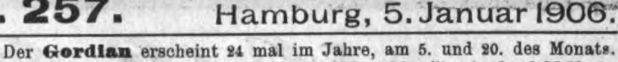
Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XI. Jahrgang. **Nr. 257.** Hamburg, 5. Januar 1906.





Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

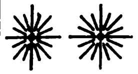
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

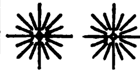
Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by 



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.



Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.



Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 256:

Vier Chemikerurteile.

Von Rechtsanwalt Dr. Fuld in Mainz.

Seitens des Herausgebers dieser Zeitschrift ist an den Verfasser das Ersuchen gestellt worden, sich vom rechtlichen Standpunkte über die in dem Artikel »Vier Chemikerurteile« in Nr. 253 und 255 aufgeworfene Frage äussern zu wollen, ob und inwieweit der Nahrungsmittelchemiker für die Folgen eines von ihm erstatteten unrichtigen Gutachtens im Strafverfahren verantwortlich gemacht werden kann. Indem der Verfasser diesem Ersuchen nachkommt, bemerkt er sofort, dass in der Erörterung von den konkreten Vorgängen, welche die tatsächliche Grundlage für den Artikel »Vier Chemikerurteile« gebildet haben, vollständig abgesehen und die Frage nur in allgemeiner Weise behandelt wird.

Es sind bei der Haftbarmachung des Nahrungsmittelchemikers zwei Fälle zu unterscheiden, einmal die Haftbarmachung im Strafverfahren, sodann im Zivilverfahren; letztere scheidet hier aus. Im Strafverfahren kann die Heranziehung des Chemikers nur insoweit in Betracht kommen, als es sich um die Kosten handelt, und zwar sowohl um die der Staatskasse erwachsenen Kosten, als auch die bei dem Beschuldigten und Angeklagten entstandenen. Die Strafprozessordnung enthält in § 501 eine hierauf bezügliche Bestimmung, die leider ein ziemlich beschauliches Dasein führt, und von der nicht der ausgiebige Gebrauch gemacht werden kann, der wünschenswert wäre. Der Paragraph bestimmt:

»Ist ein, wenn auch nur aussergerichtliches Verfahren durch ein wider besseres Wissen ge-

machte oder auf grober Fahrlässigkeit beruhende Anzeige veranlasst worden, so kann das Gericht dem Anzeigenden, nachdem derselbe gehört worden, die der Staatskasse und dem Beschuldigten erwachsenen Kosten auferlegen. War noch kein Gericht mit der Sache befasst, so erfolgt die Entscheidung auf den Antrag der Staatsanwaltschaft durch dasjenige Gericht, welches für die Eröffnung des Hauptverfahrens zuständig gewesen wäre. Gegen die Entscheidung findet sofortige Beschwerde statt.«

Es kann also in zwei Fällen der Denunziant — dieses Wort im weitesten Sinne gebraucht — mit den entstandenen Kosten belastet werden, nämlich einmal, wenn er wider besseres Wissen bei der Erstattuug der Anzeige gehandelt hat, sodann aber, wenn ihm eine grobe Fahrlässigkeit hierbei unterlaufen ist. Der Fall, dass die Anzeige wider besseres Wissen erstattet worden ist, kommt in der Strafpraxis in nennenswertem Masse überhaupt nicht in Betracht: im Rahmen der Erörterungen über die eingangs erwähnte Frage schaltet er vollständig aus, es kommt zwar vor und vielleicht nicht nur ausnahmsweise, dass das Gutachten des Nahrungsmittelchemikers ein objektiv unrichtiges ist, und dass diese Unrichtigkeit auf einer groben Fahrlässigkeit beruht, aber es kommt nach der Ueberzeugung des Verfassers nicht vor, dass ein deutscher Nahrungsmittelchemiker ein unrichtiges Gutachten im Bewusstsein und in voller Kenntniss der Unrichtigkeit abgibt. Praktisch kommt also nur der Fall der groben Fahrlässigkeit in Betracht. Es genügt somit nicht, dass das unrichtige Gutachten hätte vermieden werden können, wenn der Anzeiger ein besonderes Mass von Aufmerksamkeit würde angewendet haben, es ist mehr erforderlich, es muss eine solche Nachlässigkeit vorliegen, dass auch die Anwendung der Durchschnittsaufmerksamkeit, die man von einem Vertreter der Nahrungsmittelchemie verlangen kann, ausgereicht hätte, um die Unrichtigkeit zu verhüten. Eine grobe Fahrlässigkeit auf Seiten des Nahrungsmittelchemikers ist mit einer ganz groben Pflichtverletzung gleichbedeutend, umsomehr involviert die Annahme des ersten Begriffs die letztere, als der Nahrungsmittelchemiker weiss und wissen muss, dass von seinem Gutachten die Verurteilung des Angeklagten mit ihren weitestreichenden Folgen für seine bürgerliche Existenz und seine wirtschaftliche Tätigkeit abhängt. Dieses Bewusstsein muss aber auf das Verantwortlichkeitsgefühl des gutachtenden Nahrungsmittelchemikers in schärfendem Sinne einwirken, und unter diesem Gesichtspunkt erscheint es durchaus berechtigt, wenn man zwischen der groben Fahrlässigkeit und der groben Pflichtverletzung eine Parallele zieht. Es ergibt sich schon hieraus, dass es in der Praxis nicht leicht ist, die Anwendung des § 501 einem Nahrungsmittelchemiker gegenüber zu erreichen; der Zustand der Nahrungsmittelchemie, welche in Ansehung zahlreicher Fragen noch so wenig präzise und zweifelsfreie Ergebnisse aufweist, in Ansehung anderer Fragen überhaupt noch ganz versagt, ist in erster Linie dafür massgeblich, dass auch in denjenigen Fällen, in welchen der Sachverständige sich nach der Ansicht anderer und über eine höhere Autorität verfügender Sachverständigen geirrt hat, im Verhältnis nur recht selten von einer groben Fahrlässigkeit auf seiner Seite die Rede sein kann. Wenn der Sachverständige sich über anerkannte Feststellungen der Wissenschaft hinwegsetzt, gleichviel, ob er sie nicht kennt oder ob er sie kennt, aber nicht beachtet, dann allerdings sollte man im allgemeinen annehmen müssen, dass der Begriff der groben Fahrlässigkeit vorhanden ist. Ist ein unrichtiges Ergebnis auf die Anwendung einer falschen Methode oder auf vorgekommene Fehler zurückzuführen, die bei pflichtmässiger Aufmerksamkeit erkannt werden mussten, so besteht ebenfalls im allgemeinen kein Bedenken dagegen, die grobe Fahrlässigkeit als vorhanden zu betrachten. Es muss hierbei darauf aufmerksam gemacht werden, dass der Sachverständige, welcher die in seinem Laboratorium gemachten Untersuchungen und dabei erzielten Ergebnisse der Staatsanwaltschaft und dem Gericht gegenüber vertritt, sich gegen die Verantwortlichkeit nicht durch die Verteidigung wehren kann, nicht er habe den Fehler begangen, derselbe falle vielmehr einem Assistenten zur Last. Der Nahrungsmittelchemiker, welcher das Gutachten erstattet, ist für dessen Inhalt verantwortlich, nur er kommt für die Richtigkeit oder Unrichtigkeit in Betracht, die Hilfspersonen, deren er sich bedient hat, die aber äusserlich nicht hervortreten, existieren bei der Frage der Anwendung des § 501 überhaupt nicht. Es beruht auf einer Verkennung der rechtlichen Natur der durch § 501 konstruierten Ersatzpflicht, wenn man geglaubt hat, das Gericht könne auch die die unrichtige Begutachtung mit verursachenden Assistenten zu dem Ersatz der Kosten verurteilen. Hiervon ist keine Rede, da nur der Sachverständige verantwortlich gemacht werden kann, welcher ein Verfahren durch eine Anzeige veranlasst hat; Veranlasser in diesem Sinne ist aber immer nur derjenige, welcher mit seinem Namen das Gutachten abgegeben hat. Anders wäre es, wenn derjenige, welcher durch das unrichtige Gutachten eines Nahrungsmittelchemikers geschädigt wurde, zivilrechtlich gegen denselben vorgehen wollte; in diesem Falle könnte er sich allerdings auch an die Assistenten halten, welche bei der Entstehung des Gutachtens mitgewirkt haben, und zwar an jeden bezüglich des ganzen Schadens; denn es bestimmt § 830 B. G.-B.: »Haben mehrere durch eine gemeinschaftlich begangene unerlaubte Handlung einen Schaden verursacht, so ist jeder für den Schaden verantwortlich. Das Gleiche gilt, wenn sich nicht ermitteln lässt, wer von mehreren Beteiligten den Schaden durch seine Handlung verursacht hat. Anstifter und Gehilfen stehen Mittätern gleich.« Indessen ist, wie eingangs erwähnt, die Frage der zivilrechtlichen Haftbarmachung nicht zu erörtern, sondern es handelt sich nur um die Frage, ob und unter welchen Voraussetzungen die durch ein strafprozessuales Verfahren erwachsenen Kosten dem Nahrungsmittelchemiker auferlegt werden können, welcher das Verfahren veranlasst hat. Nicht jeder Nahrungsmittelchemiker, der im Verlaufe eines Strafverfahrens als Gutachter tätig wird, kann nach § 501 Str.-P.-O. herangezogen werden, sondern nur derjenige, welcher durch eine Anzeige das Verfahren veranlasst hat; ob die Veranlassung eine unmittelbare oder nur eine mittelbare ist, erscheint gleichgültig. Dieserhalb ist nicht nur der Chemiker, der der Staatsanwaltschaft ein von ihm untersuchtes Nahrungsmittel mit der Aufforderung übersendet, ein Verfahren gegen den für dasselbe Verantwortlichen zu eröffnen, nach Massgabe des § 501 unter den obenerwähnten Voraussetzungen mit den Kosten zu belasten, sondern auch derjenige, welcher ein ihm von der Staatsanwaltschaft überschicktes Nahrungsmittel untersucht und sich in seinem Gutachten dahin ausspricht, dass dasselbe gegen das Gesetz verstosse; denn auch er veranlasst das Strafverfahren durch

Digitized by Google

seine Anzeige, er veranlasst es nicht unmittelbar, aber mittelbar. Wollte man aber nur die unmittelbare Veranlassung unter § 501 stellen, so würde die Bedeutung des Paragraphen für Nahrungsmittelprozesse noch geringer sein, als sie es ohnehin schon ist. Berücksichtigt man Vorstehendes, so wird auch der Nichtjurist alsbald einsehen, dass, wenn auch an sich die Möglichkeit vorhanden ist, den ein unrichtiges Gutachten erstattenden Nahrungsmittelchemiker mit den Kosten des Strafverfahrens zu belasten, doch in der Praxis die Verwirklichung derselben auf grosse Schwierigkeiten stösst; es muss sich in der Tat schon um einen recht eigenartigen Fall handeln, wenn das Gericht den Nahrungsmittelchemiker zu den entstandenen Kosten verurteilen soll. Der Umstand, dass dies in jüngster Zeit einmal vorgekommen ist, darf also die Vertreter der Nahrungsmittelindustrie nicht veranlassen, sich bezüglich des Schutzes, den ihnen gegen eine unrichtige Begutachtung § 501 St.-P.-O. gibt, zu täuschen. Zu einer Ueberschätzung ist nach Ansicht des Verfassers und nach den seit 1879 gemachten Erfahrungen ein Grund nicht vorhanden.

Ueber den Begriff „Holländischer Kakao".

Seit Jahren beschweren sich deutsche Kakaofabrikanten — und auch die holländischen, die ausschliesslich in Holland fabrizieren — darüber, dass der von holländischen Filialfabriken, die in Deutschland bestehen, fabrizierte Kakao als »holländischer Kakao« verkauft wird. Und wir haben in Nr. 239 Seite 4586 im Gordian folgende Sätze gebracht:

»Heute Holländischer Kakao das Pfund 1 Mark!« Aus Berlin wird uns mitgeteilt, dass dort, Leipzigerstrasse 131, in dem Geschäft von Heinrich Ehrecke holländischer Kakao das Pfund mit 1 Mk. im einzelnen verkauft würde, und man befragt uns, wie das möglich sei, da doch Kakao aus Holland allein 40 Pfg. pro Pfund an Zoll zu zahlen hätte. Wir haben geantwortet, dass wir, eben aus diesem Grunde, nicht glauben könnten, dass es sich tatsächlich um holländischen Kakao, d. h. um Kakao, der in Holland fabriziert und aus Holland eingeführt sei, handelt. Wir vermuten, dass im günstigsten Fall die Käufer einen Kakao bekommen, der in einer Filialfabrik einer holländischen Firma, diesseits der holländischen Grenze, also in Deutschland, fabriziert sei. Dann sei es aber ein deutscher Kakao und wer den als »holländischen« verkauft, kann auf Antrag bestraft werden, da ein Verstoss gegen das Gesetz, das sich gegen unlauteren Wettbewerb richtet, vorliegt.«

* * *

Dieser Bericht hat eine deutsche Kakaofabrik veranlasst, gegen den Detaillisten Ehrecke eine Klage wegen Vergehens gegen das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs einzureichen. Die Klage ist beim Königl. Kammergericht in Berlin anhängig gemacht und durchgeführt worden und hat zur Verurteilung des beklagten Ehrecke geführt. Das Urteil ist am 4. Dezember gefällt worden und lautet auszugsweise wie folgt:

Es ist für Recht erkannt:

»Der Beklagten wird unter Androhung einer Geldstrafe von 100 Mark — einhundert Mark — für jeden Fall der Zuwiderhandlung untersagt, Kakao als holländischen Kakao zu offerieren und zu verbreiten, der nicht in Holland hergestellt ist, es wird der Beklagten insbesondere untersagt, in ihrem Schaufenster eine Ankündigung anzubringen, dass sie holländischen Kakao zu 1 Mark pro ½ Kilo verkauft.

Die Prozesskosten trägt Beklagte; die durch die Nebenintervention entstandenen Kosten hat der Nebenintervenient zu tragen.

Von Rechts wegen.

Tatbestand.

Die Klägerin stellt im Inlande fabrikmässig Kakao her. Die Beklagte betreibt ein Kolonialwarengeschäft; sie verkauft in ihrem Laden in der Leipzigerstrasse in Berlin Kakao in Paketen zum Preise von 1 Mark für das Pfund als holländischen Kakao. Sie hat in ihrem Schaufenster ein Plakat mit der Aufschrift angebracht: »Heute holländischer Kakao per Pfd. 1 Mark.«

Dieser Sachverhalt ist unter den Parteien unstreitig.

Die Klägerin behauptet, durch die Bezeichnung des Kakaos als »Holländischen« werde die irrige Vorstellung hervorgerufen, der von der Beklagten verkaufte Kakao sei in Holland fabriziert und von dort eingeführt. Die Beklagte liefere keinen holländischen Kakao; dies sei nicht möglich, da der Zoll für das Pfund 40 Pfg. betrage.

Die Klägerin findet in der unrichtigen Angabe der Beklagten einen unlauteren Wettbewerb. Sie klagt mit dem Antrage:

Der Beklagten unter Androhung einer Strafe von 1000 Mark für jeden Fall der Zuwiderhandlung zu untersagen, Kakao als holländischen Kakao zu offerieren und zu vertreiben, der nicht in Holland hergestellt ist; ihr insbesondere zu untersagen, in ihrem Schaufenster eine Ankündigung anzubringen, dass sie holländischen Kakao zu 1 Mark per ½ Kilo verkauft.

Die Beklagte beantragt:

Die Klage kostenpflichtig abzuweisen.

Sie behauptet zunächst, der von ihr verkaufte Kakao sei ihr tatsächlich aus Holland geliefert und zugesandt worden.

Die Klägerin bestritt dies.

Ueber die Behauptung der Beklagten sind auf ihren Antrag der Buchhalter Z. und der Kaufmann S. als Zeugen gehört worden, wegen ihrer eidlichen Aussagen wird auf die Protokolle vom 10. Juli 1905 (Z. Bl. 17—18 d. A.) und vom 20. September 1905 (S. Bl. 25—26 d. A.) Bezug genommen.

Die Beklagte behauptet jetzt, es genüge für die Bezeichnung des Kakaos als holländischen, wenn die Herstellung des Kakaos in der von S. bekundeten Art erfolgt sei. Sie führt aus, die Eigenart des holländischen Kakaos beruhe auf der besonderen, in Holland üblichen Herstellungsmethode; der fragliche Kakao sei nach dieser Methode von einer holländischen Firma in ihrer eigenen Filialefabrik unweit der Grenze hergestellt.

Die Klägerin bekämpft diese Anschauungen. Sie meint, nur der in Holland hergestellte Kakao dürfe als holländischer bezeichnet werden. Sie verweist auf die Entscheidungen über Pilsener Bier und über Schaumweine.

Die Beklagte entgegnet: Die von der Klägerin angeführten Beispiele träfen nicht zu, da die Kakaobohnen nicht in Holland erzeugt, sondern dort nur verarbeitet würden, während sich zur Herstellung von Champagner der in der Charente wachsende Wein besonders eigene und beim Pilsener Bier entscheidend die Verwendung von Pilsener Wasser mitspreche.

Digitized by Google

Die Beklagte hat dem Kaufmann S. unter der Angabe er habe ihr den Kakao als holländischen verkauft, den Streit verkündet. Er ist der Beklagten als Nebenintervenient beigetreten und beantragt:

die Klage abzuweisen.

Er schliesst sich den Ausführungen der Beklagten an.

Von der Handelskammer in Berlin ist von Amts wegen ein Gutachten über die Frage erfordert, was man in den Kreisen der Konsumenten unter »holländischem Kakao« verstehe, und ob Kakao, der entsprechend der Aussage von Grundmann hergestellt wurde, unter diesen Begriff falle. Auf die Auskunft vom 27. Oktober 1905 Bl. 29, 30 d. A. wird Bezug genommen. Die Parteien haben den Inhalt der Beweisaufnahme vorgetragen.

Die Klägerin bekämpft die Richtigkeit des Gutachtens. Sie meint, die Handelskammer, in der hauptsächlich der Grosshandel vertreten sei, kenne die Auffassung der Konsumenten nicht. Sie beantragt, kleinere Händler aus der Kolonialwarenbranche als Sachverständige zu hören.

Der Beklagte entgegnet, die Handelskammer erteile ihre Auskünfte auf Grund von Informationen, die sie aus allen Kreisen einhole.

Entscheidungsgründe.

Die Klägerin wirft der Beklagten einen Verstoss gegen das Gesetz über den unlauteren Wettbewerb vor, weil sie zu Unrecht den von ihr verkauften Kakao in einer für das Publikum bestimmten Ankündigung als »holländischen Kakao« bezeichnet haben soll. Ist die Angabe der Beklagten unrichtig, so ist der Tatbestand des § 1 Abs. 1 Satz 1 des Reichsgesetzes vom 27. Mai 1896 gegeben; die Bezeichnung betrifft geschäftliche Verhältnisse und erregt den Anschein eines besonders günstigen Angebots, da der »holländische Kakao« sich besonderer Beliebtheit erfreut und der von der Beklagten geforderte Preis von 1 Mark für das Pfund, wie gerichtskundig, sehr niedrig ist. Die Klägerin ist nach § 1 Abs. 1 Satz 2 aa. O. befugt, den Anspruch auf Untersagung geltend zu machen, da sie Kakao fabriziert.

Es fragt sich also nur, ob die Bezeichnung des Kakaos als holländischer tatsächlich unrichtig ist. Nach der Aussage S. ist die Herkunft des von der Beklagten verkauften Kakaos die folgende: Die Beklagte bezieht den Kakao seit Jahren von dem Zeugen. Der Kakao kommt zum Teil gepulvert in Fässern aus Holland, zum Teil werden die Bohnen in C. in einer, einer holländischen Firma gehörigen, Fabrik zu Pulver verarbeitet. Die Bohnen unterliegen in der Amsterdamer Fabrik dieser Firma einer Bearbeitung und Zusammenstellung, die als Geschäftsgeheimnis behandelt werden, und werden in C. nach holländischer Methode und durch holländische Arbeiter zu Pulver verarbeitet.

Es bedarf keiner Prüfung, ob die Angaben des Zeugen beweiskräftig sind. Klägerin muss nachweisen, dass die in der Ankündigung der Beklagten enthaltenen Tatsachen unrichtig seien, und es liegt dafür kein weiterer Beweis vor, als die Aussage des Zeugen S.; der Zeuge Z. wusste von der Herkunft des Kakaos nichts. Es ist somit von den von Grundmann bekundeten Tatsachen auszugehen, wie es auch seitens der Parteien geschieht, und es ist nur zu prüfen, ob die Bezeichnung »holländischer Kakao« danach richtig ist. Wird zu einer Ware der Name eines Landes, einer Stadt oder eines sonstigen geographischen Bezirkes gesetzt, so ist damit zunächst der Ursprungsort der Ware bezeichnet. Davon geht auch das Gesetz aus (§ 1 Abs. 3 des Wettbewerbsgesetzes, § 16 Abs. 2 des Warenzeichengesetzes). Allerdings sind vielfach Waren, die ursprünglich aus einem bestimmten Bezirk herstammten, in gleicher oder ähnlicher Art an anderen Orten hergestellt worden und es ist dann gebräuchlich geworden, sie nach wie vor nach dem ursprünglichen Herstellungsort zu bezeichnen, ohne dass diese Bezeichnung noch den Herkunftsort bezeichnen sollte. So spricht man von »Schwedischen Streichhölzern«, von »Berliner Blau«, von »Schweizerkäse«, in Berlin und Umgegend von »Bayrischem Bier«. **Bis sich ein solcher Handelsgebrauch entwickelt hat, muss aber an dem ursprünglichen Sinn der Bezeichnungen festgehalten werden; sie sind und bleiben, wenn sie auf Waren anderen Ursprungs angewandt werden, bis dahin unrichtig und irreführend.**

Im vorliegenden Falle handelt es sich um »holländischen Kakao«. Ursprünglich bedeutete dies Kakao, der in Holland aus Kakaobohnen hergestellt und zum Verbrauch fertig gestellt war; daran kann gar kein Zweifel bestehen. Nicht darauf kam es an, woher die holländischen Fabriken den Rohstoff, die rohen Kakaobohnen, bezogen, ob aus holländischen Kolonien oder aus anderen tropischen oder subtropischen Gebieten, sondern nur darauf, wo die Bohnen zu Kakao verarbeitet worden waren. Nun könnte sich allerdings ein abweichender Handelsgebrauch gebildet haben. Dies hat sich nicht feststellen lassen. Im Gegenteil zeigt das Gutachten der Handelskammer, dass sich ein solcher Handelsgebrauch nicht gebildet hat. Die Handelskammer bekundet, es habe sich in den Kreisen der Konsumenten eine feste Auffassung des Begriffes »holländischer Kakao« nicht gebildet; vielfach verstehe man darunter das Fabrikat holländischer Firmen, andere sähen als solchen Kakao eine Ware an, die die charakteristischen Eigentümlichkeiten der holländischen Methode habe. Solange solche Schwankungen bestehen, hat sich der ursprüngliche Begriff nicht verflüchtigt und besteht kein Handelsgebrauch, der ihn verändert hätte. Wenn die Handelskammer hinzufügt, das kaufende Publikum lege kaum Wert darauf, ob die als holländischer Kakao bezeichnete Ware tatsächlich in Holland hergestellt sei, so ist dies für **den** Teil des Publikums, der darunter noch nicht einen nach einer besonderen Methode hergestellten Kakao versteht, nicht richtig.

Die meisten Leute werden, wenn sie holländischen Kakao kaufen, über die Bedeutung dieser Bezeichnung so wenig nachdenken, wie wenn sie Gothaer Wurst, Braunschweiger Konserven, Westfälischen Pumpernickel oder dergleichen kaufen: sie sind gewohnt, unter diesen Namen Ware zu bekommen, die einen besonders guten Ruf hat. Dieser Ruf haftet aber am Herkunftsort und das Beiwort bezeichnet, bis sich ein abweichender Sprachgebrauch entwickelt hat, den Herkunftsort.

Hiernach genügt es keinesfalls, dass der von der Beklagten vertriebene Kakao nach holländischer Methode hergestellt ist.

Dann kann es aber auch keinen Unterschied begründen, dass die inländische Fabrik einer holländischen Firma gehört und dass sie holländische Arbeiter beschäftigt. Wenn das Gutachten

Digitized by Google

der Handelskammer zu einem anderen Schlusse kommt und meint, die Bezeichnung werde von dem kaufenden Publikum »kaum« als eine unrichtige angesehen werden, so kann diesem Schluss nicht beigetreten werden. Zweifelhaft ist dagegen, ob die Bezeichnung nicht deshalb richtig ist, weil die in Deutschland zu Pulver verarbeiteten Kakaobohnen schon in Holland einer Bearbeitung und Zusammenstellung unterzogen worden sind. Allein immerhin ist das verkaufte Produkt, die Kakaomasse, **nicht in Holland,** sondern **in Deutschland hergestellt** worden.

Was über die Grenze kam, war nur der Rohstoff oder ein Halbfabrikat; die verkaufte Ware ist erst im Inlande entstanden und kann deshalb nicht mit einem ausländischen Fabrikationsort bezeichnet werden, und zwar um so weniger, als das Rohprodukt nicht dort entstanden ist, sondern dort nur ein Zwischenstadium durchgemacht hat. Auch fehlt dem kaufenden Publikum jede Gewähr dafür, dass im Inlande nur das aus dem Auslande herrührende Halbfabrikat verarbeitet und nicht eine Mischung mit anderen Halbfabrikaten vorgenommen wird; es würde sich deshalb scheuen, Kakao, zu dessen Herstellung in Holland verarbeitete Bohnen im Inlande benutzt worden sind, da es dann vor Täuschungen nicht sicher ist. Anscheinend hat die Beklagte selbst ursprünglich auf demselben Standpunkt gestanden, da sie behauptet hatte, sie habe den Kakao aus Holland bezogen. Sie hat auch nicht gewusst, dass der Kakao im Inlande fertiggestellt sei, da sie sonst keine Veranlassung gehabt hätte, dem Nebenintervenienten den Streit zu verkünden.

Ist soweit die von der Beklagten gebrauchte Bezeichnung des Kakaos unrichtig, so ist sie nach dem Klageantrage zu verurteilen, darauf, ob sie ein Verschulden trifft, kommt es für den Untersagungsanspruch nicht an (§ 1 Abs. 2 des Wettbewerbsgesetzes verglichen mit Abs. 1 aa. O.).

Die Kostenentscheidung folgt aus §§ 91. 101 Zivilprozessordnung.«

* * *

Die klagende Firma hat mit dieser gerichtlichen Feststellung der ganzen deutschen Kakaoindustrie einen grossen Dienst geleistet.

Die Reform der deutschen Handelsstatistik.

Die deutsche Handelsstatistik stellt nicht den Aussenhandel des deutschen Reiches dar, sondern den des Deutschen Zollgebiets. Diese beiden Begriffe sind grundverschieden, denn der letztere begreift nicht ein: die Zollausschlüsse, umfasst aber mit: das Grossherzogtum Luxemburg sowie zwei österreichische Gemeinden, Jungholz und Mittelberg, die zu dem Deutschen Reiche im Verhältnis der Zollgemeinschaft stehen.

Wenn man sich den Riesenhandel der Zollausschlüsse mit dem Auslande, insbesondere den der Freihäfen zu Hamburg und Bremen vergegenwärtigt, der in der Reichsstatistik nicht oder doch nur geringen Teils berücksichtigt wird, so liegt ohne weiteres auf der Hand, dass eine derart verkürzte Statistik ein Bild, das einigermassen der Bedeutung des deutschen Handels entspricht, nicht zu geben vermag. Ist doch der Handel Hamburgs und Bremens in Ueberseeprodukten, auch in Kakao, grösser als der Handel des Zollgebiets. Das Fehlen einer umfassenden Statistik des deutschen Aussenhandels hat sich schon oft störend geltend gemacht und wird z. B. auch im Jahresbericht 1900 der Hamburger Handelskammer beklagt. Schon damals, als das heute noch geltende statistische Gesetz vom 20. Juli 1879 im Reichstage zur Beratung stand, wurde darauf hingewiesen, dass eine wirklich wertvolle Darstellung des deutschen Handelsverkehrs nur dann zustande kommen könne, wenn man den Handel der Hansestädte in diese Darstellung einbezöge. Hamburg und Bremen sind inzwischen auch dem Zollgebiete angegliedert worden, doch ist eine völlige Erfassung des Freihafenverkehrs trotz mehrerer Versuche, die im Laufe der letzten 15 Jahre unternommen wurden, bis heute noch nicht geglückt. Jetzt hat man aber einen gangbaren Weg gefunden. Der Vertreter des Reichskanzlers, Graf von Posadowsky, hat am 28. November d. J. dem Reichstage eine Vorlage zugehen lassen, welche die Einbeziehung der Zollausschlüsse in die Reichsstatistik und damit eine völlige Umgestaltung der Grundlagen dieser Statistik bezweckt. Es soll davon abgesehen werden, an dieser Stelle das geplante Verfahren im einzelnen darzustellen. Nur soviel soll gesagt werden, dass, nach der ausdrücklichen Erklärung der Vorlage, durch die zur statistischen Erfassung erforderlichen neuen Massnahmen Belästigungen des Verkehrs nicht stattfinden werden. Die Reform soll am 1. März 1906, also gleichzeitig mit dem neuen Tarif, in Kraft treten. Von den Zollausschlüssen werden auch bei der neuen Anordnung nicht berücksichtigt werden die badischen Zollausschlüsse und die Insel Helgoland. Das ist aber nicht von Belang, da der Handel dieser Gebiete nur unbedeutend ist. Störender ist schon, dass es aus zoll- und wirtschaftspolitischen Gründen nicht möglich war, den Handel Luxemburgs und den der zwei politisch zu Oesterreich gehörenden Gemeinden aus der Darstellung auszuscheiden. So wird auch künftig die Statistik des Aussenhandels nicht ganz dem Rahmen entsprechen, der durch die politischen Grenzen des Reichs gegeben ist. Wenn man aber bedenkt, dass die genannten Gebiete von unserer Zollpolitik abhängen und mit Deutschland gemeinsam ein Wirtschaftsgebiet bilden, so erscheint diese kleine Unebenheit ganz unwesentlich. Das erreichte bedeutet schon viel. Wird doch künftig der Verkehr über die Grenzen des ganzen Wirtschaftgebietes in der Statistik des Aussenhandels zur Darstellung gelangen.

Von den schriftlich anzumeldenden Gütern wird — mit gewissen Ausnahmen — von den Zoll- und Steuerstellen eine besondere Gebühr erhoben, die »statistische Gebühr«. Die Entrichtung dieser Gebühr erfolgt durch Reichsstempelmarken, die bei den Postanstalten käuflich sind und die auf die Anmeldepapiere geklebt werden. Die Gebühr wirft eine Jahreseinnahme von etwa einer Million Mark ab, die in die Reichskasse fliesst. Sehen wir von den für Tiere geltenden Bestimmungen ab, so sind drei Gebührensätze zu nennen, an denen aber — wie gleich bemerkt werden soll — die Vorlage nichts ändert:

Massengüter	10000 kg	= 0.10 Mk.
andere Güter, unverpackt	1000 »	= 0.05 »
andere Güter, ganz oder teilweise verpackt .	500 »	= 0,05 »

Für Bruchteile von Mengeneinheiten kommt die volle Gebühr in Anrechnung.

Rohkakao sowie Erzeugnisse der Kakao- und Zuckerwarenindustrie gehören nicht zu den Massengütern, unterliegen vielmehr den höheren

Digitized by Google

Sätzen. An sich kann diese Gebühr auch als eine drückende Abgabe nicht bezeichnet werden, doch laufen immerhin die Ausgabebeträge an, wenn es sich um Artikel handelt, die in grossen Mengen oder in häufiger Wiederkehr über die Grenze gehen. Da gerade der Freihafenverkehr, der neu in die Statistik einbezogen werden soll, für den Kakaohandel eine wichtige Rolle spielt und da ferner für die Kakaoindustrie Ausfuhr mit Anspruch auf Abgabenerlass oder Abgabenvergütung in Frage kommt, so sollen hier die Bestimmungen der Vorlage über Befreiung von der Gebührenentrichtung wiedergegeben werden. Dieselben sind gegenüber den jetzt geltenden beträchtlich erweitert worden. Die Zusätze sind nachstehend durch Sperrdruck hervorgehoben.

Von der statistischen Gebühr sind befreit:

1. Die Waren, welche
   a) unter Zollüberwachung versendet,
   b) auf Niederlagen für unverzollte Gegenstände gebracht,
   c) nach Entrichtung des Eingangszolles in den freien Verkehr gesetzt, oder
   d) zum Zwecke der Zurückvergütung oder des Erlasses von Abgaben unter amtlicher Ueberwachung ausgeführt werden;
2. die Waren, welche auf Grund unmittelbarer Begleitpapiere im freien Verkehre
   a) durch das deutsche Zollgebiet durchgeführt, oder
   b) aus demselben durch das Ausland nach dem Zollgebiet oder nach den Zollausschlüssen befördert werden;
3. die Waren, welche
   a) in die Zollausschlüsse gebracht, von dort nach dem Ausland ausgeführt oder durch sie durchgeführt werden,
   b) aus diesen Gebieten ausgehen, mit der Bestimmung, durch das Ausland nach diesen Gebieten oder nach dem Zollgebiet befördert zu werden;
4. Ausstellungsgüter;
5. die im § 6 Ziffer 2 des Zolltarifgesetzes vom 25. Dezember 1902 genannten Gegenstände[1];
6. die Postsendungen;
7. andere Sendungen unter 20 kg Rohgewicht.

Die Befreiung von der statistischen Gebühr erstreckt sich nicht:

1. auf die einer Zollabfertigung unterworfenen zollfreien Waren, welche nach vorheriger Versendung unter Zollüberwachung bei einem Amte im Innern in den freien Verkehr gesetzt;
2. auf Waren, welche aus dem freien Verkehre des Zollgebietes stammen und von Niederlagen für unverzollte Gegenstände unter Zollüberwachung nach dem Auslande verbracht;
3. auf ausländische Waren, die in die Zollausschlüsse zum Zwecke des Verbrauchs gebracht werden;
4. auf Waren des freien Verkehrs des Zollgebietes, welche in die Zollausschlüsse gebracht werden und dort nicht zum Verbrauche bestimmt sind.

Die grösste Zahl der Zusätze, die nicht immer ganz leicht ohne weiteres zu verstehen sind, ist eine Folge der Einbeziehung des Freihafenverkehrs in die Reichsstatistik. Die Ausdehnung der Gebührenfreiheit des Postverkehrs auf kleinere Frachtsendungen entspricht der Billigkeit.

1) Fischereierträgnisse.

Künftig wird in stärkerem Masse als bisher auf den eigentlichen inländischen Versender (Exporteur) bezüglich des Ausfüllens der statistischen Anmeldeformulare (Anmeldescheine, Erklärungen) zurückgegriffen werden. Aber auch heute schon verpflichtet das Gesetz den Versender, dem Spediteur eine ausgefüllte Erklärung zu übergeben.

Der sonstigen Aenderungen, welche die Vorlage noch bringt, braucht hier nicht besonders gedacht zu werden, da sie zumeist dem Interessenkreis des Kakaohandels und der Kakaoindustrie fern liegen.

Nur sei erwähnt, dass die Vorlage den Bundesrat ausdrücklich ermächtigt, für gewisse Waren Anmeldung des Wertes zu verlangen. Man hat hier solche Artikel im Auge, welche einer schätzungsweisen Feststellung der Handelswerte besondere Schwierigkeiten bereiten. In der Tat hat auch schon das Kaiserliche statistische Amt in Berlin den Entwurf eines Verzeichnisses solcher Waren angefertigt. Kakao sowie Erzeugnisse der Kakao- und Zuckerwarenindustrie befinden sich indessen nicht unter den Waren, für welche Anmeldung des Wertes verlangt wird. Uebrigens hat die Einführung eines allgemeinen Wert-Anmeldezwanges zur Erörterung gestanden. Obgleich gerade die Handelskammern zu Bremen und Hamburg sich für die Einführung der zwangsweisen Wertangabe erklärten, hat man davon abgesehen, da in den Kreisen des Handels und der Industrie vielfach Abneigung gegen ein solches Verfahren bestand.

Eine statistische Frage, die gerade für den Kakaoimport gewisse Bedeutung hat, wird von Aenderungen nicht berührt. Gemeint ist die Nachweisung der Herkünfte. Die deutsche Handelsstatistik schreibt nämlich bei den Einfuhrwaren nicht das Land des Ursprunges an, sondern das Land der Herkunft, das heisst das Land, aus dessen Eigenhandel die Ware stammt. So kommt es denn z. B., dass in den deutschen Handelsnachweisen auch die Einfuhr von Kakaobohnen aus Frankreich, England und Holland erscheint. Ein solches Verfahren hat seine Vorzüge und seine Nachteile. Die Angabe der eigentlichen Produktionsländer würde ja ein treffenderes Bild von dem Anteilverhältnis der einzelnen Länder und teilweise auch der Sorten an der Deckung des deutschen Bedarfes geben. Auch die Wertschätzung der Einfuhr würde eine leichtere und sicherere sein. Von der anderen Seite wird aber geltend gemacht, dass das jetzige Verfahren allein dem Zwecke einer Handelsstatistik, nämlich der Erfassung der Handels- (Eigenhandels-) Beziehungen mit fremden Staaten, entspreche.[1]

H. Mertens.

* * *

Auf die Anschreibungen von Rohkakaozufuhren aus England und Frankreich haben wir schon wiederholt hingewiesen. Diese Mengen sind indessen an sich und im Verhältnis zum ganzen mit den Jahren immer kleiner geworden, sodass man sich damit abfinden kann. Ungleich wichtiger für die Kakaoeinfuhr ist der Umstand, dass wahrscheinlich vom 1. März 1906 ab auch der Handel der Freihafengebiete, besonders des Hamburgischen, in die Statistik einbegriffen werden

1) Diese und andere Fragen sind neuerdings eingehend in einer Broschüre behandelt worden: v. Loesen, Zur Reform der deutschen Handelsstatistik, Berlin 1905. Buchhandlung Ernst Haase, Preis 1 Mk.


Digitized by Google

soll. Allerdings bestehen über den Hamburgischen Handel alljährlich erscheinende tabellarische Uebersichten, doch haben diese zwei Fehler, erstens erscheinen sie nur einmal fürs Jahr, und zweitens erst sehr spät, sodass sie für den Handel, der sehr mit den laufenden Verhältnissen zu rechnen hat, zu spät kommen. Ich denke hierbei besonders an die Kakaobewegungen. Es gibt ja private Aufzeichnungen, die von Hamburger Kakaomaklern abgefasst werden; auch der Gordian berichtet regelmässig über die Zufuhren; doch weichen die so gefundenen Zahlen ziemlich von einander ab, und niemand vermag recht sicher mitten im Jahre Auskunft über Bestände und Ablieferungen von Kakao zu geben. Dieser Lücke im Kakaohandel wird die neu geplante Einrichtung der Statistik zum guten Teile abhelfen, indem sie auch den Aussenhandel in sich fasst. Dabei werden die Zahlen für Kakao, abgesehen von kleineren Mengen, die über Bremen gehen, wohl fast ganz auf den Hamburger Kakaoverkehr entfallen. Eine solche Gliederung der Statistik ist übrigens nicht neu; Frankreich besitzt sie schon lange. Dort ist alles, was für das Innere des Landes ankommt, oder nur zur Durchfuhr bestimmt ist, als Generalhandel bezeichnet, während die Zahlen des Spezialhandels nur das umfassen, was tatsächlich über die Zollgrenzen in den inneren Verbrauch überging. Auch für den Handel mit Rohkakao wäre es sehr gut, wenn die deutsche Handelsstatistik nach dem oben behandelten Plan umgestaltet wird. R. d. G.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1905.

Heute liegen die Ergebnisse von elf Monaten vor. Der Verbrauch von Rohkakao ist auch im November nicht hinter den beiden Vorjahren zurückgeblieben, sondern zeigt sogar eine annehmbare Zunahme. Portugals Anteil ist um über eine ¾ Million Kilo Bohnen grösser; Thomé konnte dies Mehrquantum auch mühelos liefern. Ferner zeigt Ecuador trotz kleinerer Ernte eine Zunahme im Anteil von 420 000 Kilo. Santo Domingo ist zurück, Brasilien um 200 000 Kilo voraus, und Britisch-Westafrika oder Accra hat in elf Monaten 1905 nahezu doppelt soviel geliefert mit 2 617 000 Kilo als 1904. Kamerun hat seinen Anteil auf 733 900 Kilo gebracht. — Die Kakaopulvereinfuhr aus den Niederlanden ist ungefähr auf gleicher Höhe geblieben, dagegen hat die Ausfuhr nach Deutsch-Südwest-Afrika noch flott zugenommen, in Kakaopulver wie in Schokolade, sodass ein wesentlicher Bestandteil der diesjährigen Zunahme im Bohnenverbrauch auf die Schutztruppenlieferungen fällt. Andererseits sind in elf Monaten aus der Schweiz 100 000 Kilo Milchschokoladen mehr in den deutschen Verbrauch gegangen.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Totalsummen bei den einzelnen Artikeln immer das Quantum des betreffenden Monats angeben, wogegen die Zahlen bei den einzelnen Ländern immer die Menge der Ein- und Ausfuhr für den abgelaufenen Teil des **Jahres** — in diesem Falle also für Januar bis einschliesslich November zusammen — darstellen.

Einfuhren.

Im Monat November 1905 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaobohnen	2567800	2275500	1834700
Es lieferten Januar bis November:			
Portugal	6504500	5742500	5667800
Ecuador	5681100	5260500	4578000
Dominik. Republik	4174700	4309400	2725400
Brasilien	4003300	3799200	2261200
Britisch-Westafrika	2617000	1395600	910300
Brit.-Amerika	1914300	1733500	1195600
Venezuela	1292900	1195900	756500
Kamerun	733900	—	—
Ceylon	548100	477200	328900
Niederl. Indien usw.	190300	173200	125900
Kuba, Portorico	138200	195600	78400
Grossbritannien	30400	43800	94600
Kakaobohnen gebrannt wurden nicht eingeführt.			
Kakaobutter	900	1100	2000
Kakaopulver aus den Niederlanden.	61900	65800	59200
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	500	500	400
Es lieferten Januar bis November:			
Niederlande	5000	4100	4700
Schokolade	89900	95500	78000
Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	704800	604200	434600
Frankreich	38200	54800	67900
Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.			
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	10100	7300	5300
Januar bis November kamen aus:			
Schweiz	27000	16600	24600
Oesterreich-Ungarn	22600	16800	10600
Frankreich	20000	16100	12700
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	67100	48600	62200
Januar bis November kamen aus:			
Grossbritannien	154100	154800	134900
Frankreich	122900	95100	85700
Oesterreich-Ungarn	62600	60400	51000
Schweiz	47100	47000	338800
Mandeln, getrocknet	2952200	2269600	3205100
Januar bis November kamen aus:			
Italien	6350500	4389800	6203800
Marokko	1215700	1564600	976900
Spanien	558400	1459500	509200
Frankreich	498500	667700	553300
Vanille	2100	1400	2900
Januar bis November kamen aus:			
Französisch-Australien	38600	32000	21900
Madagaskar	24100	29400	24400
Frankreich	12300	12700	12400
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	12824100	17735000	10022400
Januar bis November kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	25537200	34073200	29585700
Serbien	12880800	17305600	10132300
Oesterreich-Ungarn	9994000	10666200	9858700
Frankreich	4771900	2753300	340900
Niederlande	1044300	763800	790100
Belgien	845500	496900	517600
Italien	407100	657500	530300
Honig, auch künstlicher	275100	263000	301700
Januar bis November kamen aus:			
Kuba, Portorico	807000	871300	578800
Chile	613500	680600	914300
Verein. Staaten v. Amerika	318100	346900	397600
Mexiko	219300	269900	296400


Digitized by Google

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	74800	29200	72400
Januar bis November gingen nach:			
Schweiz	344600	192300	197800
Niederlande	327800	325300	331000
Kakaobutter	198900	180700	90400
Kakaopulver	48500	25500	13400
Januar bis November gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	220800	28100	1100
Niederlande	76700	33700	5000
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	40500	22400	41900
Januar bis November gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	184700	149000	148400
Niederlande	124100	170800	203100
Grossbritannien	38500	42400	14800
Schokolade	89800	51100	61800
Januar bis November empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	445700	54900	1200
Verein. Staaten von Amerika	94300	35700	85300
Grossbritannien	51500	78200	147700
Belgien	28900	40200	38700
Schokoladenersatzstoffe	1400	1600	1300
Davon erhielten Januar bis November:			
Oesterreich-Ungarn	3100	5700	6000
Russland	2200	2000	2600
Konditoreiwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	44700	41300	43400
Davon gingen Januar bis November nach:			
Grossbritannien	107300	145300	249900
Belgien	41200	22200	14800
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	243500	172000	155200
Januar bis November gingen nach:			
Grossbritannien	253000	212100	228900
Niederlande	102700	78700	73500
China	97800	33800	51200
Oesterreich-Ungarn	90500	76700	76200
Dänemark	79800	73800	64900
Niederländ.-Indien usw.	78700	106700	118200
Verein. Staaten von Amerika	78100	70700	41400
Mandeln	2600	2700	500
nach Grossbritannien	12100	8800	9400
nach Freihafen Hamburg	1400	800	8700
Honig, auch künstlicher	28600	76700	144100
Januar bis November gingen nach:			
Frankreich	216400	91600	249500
Niederlande	8100	14700	37100
Freihafen Hamburg	1300	91400	466300
Vanille	200	500	200
Es gingen Januar bis November nach:			
Russland	2200	2500	900
Oesterreich-Ungarn	1100	1700	1000
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	11900	7400	18300
Januar bis November erhielten:			
Freihafen Hamburg	16300	15000	14200
Belgien	8300	24400	16800
Schweiz	8100	6800	25500

Zuckermarkt.

Bericht vom 3. Januar 1906.

Die zweite Dezemberhälfte war möglicherweise noch flauer als die erste. Weder in der Woche vor dem Fest noch nachher zeigte sich Leben. Die Stimmung war wenig festlich, sondern sehr gedrückt bei den herrschenden Preisen. Viele Rohzuckerfabriken haben bereits vor dem Abbau der Hausse Rüben vorweg gekauft zu hohen Preisen, während heute der Zucker bei der reichlichen Ernte nichts gilt. Dazu kommt, dass ein Einlagern der Ware zurzeit wenig zusagen kann, bei dem hohen Bankdiskont von 6 Prozent. Und sobald die Rohzuckerfabriken mit mehr Angebot herauskommen, werden die Preise wieder ungünstig beeinflusst. Die Zuckerfabriken stecken in einer regelrechten Zwickmühle, aus der nur steigende Preise heraushelfen können.

Auf dem Raffinadenmarkt herrschte ebenfalls Stille. Das Geschäft ruhte fast ganz, und die Abforderungen liessen ebenfalls unter dem Einfluss des Festes nach. Man hofft, dass diese sich nach Neujahr wieder beleben.

Die Magdeburger Tagespreise standen am 2. Januar 1906 für gemahlenen Melis bei 17.12½ bis 17.25 Mk. und stellten lediglich die Forderungen der Raffinerien vor.

Kakaomarkt.

Bericht vom 4. Januar 1906.

In den Tageszeitungen erscheinen jetzt die Vorberichte der grösseren Handelskammern, die sich über das Ergebnis des verflossenen Jahres günstig äussern. Allgemein können Handel und Industrie und Landwirtschaft mit dem Jahre 1905 zufrieden sein. Dies gilt auch von unserer Industrie, die wohl in den ersten Monaten von 1905 unter den Machenschaften auf dem Zuckermarkt zu leiden hatte, nachher aber dafür bis auf den heutigen Tag dank dem jähen Zusammenbruch der Zuckerhausse und dank einer sehr grossen Zuckerernte billige Preise für ihren Zucker anlegen konnte.

Wenn im ersten Teil des Jahres der allgemein billige Preisstand der Kakaobohnen die hohen Zuckerpreise wesentlich mildern half, so erleichterte er für den zweiten Teil des Jahres im Verein mit den niedrigen Zuckerwerten unserer Industrie den Absatz ihrer Erzeugnisse ungemein. Den besten Beweis dafür liefert England, das in dem billigen letzten Teil des Jahres nicht nur den Ausfall aufholen konnte, den es im teueren ersten Teil von 1905 erlitten hatte, sondern es wird sogar mit einer Zunahme gegen 1904 abschliessen. Auch die Vereinigten Staaten, die ursprünglich ebenfalls Neigung zeigten, in der Aufnahme nachzulassen, bewegen sich auf ansteigender Bahn. Unter den grossen Brauchern ist nur Frankreich zurück, während Deutschland nach den heute vorliegenden Angaben den grössten Vorsprung aufweist. Seine Bohnenaufnahme ist wieder gestiegen, obgleich schon 1904 eine Ausnahme bildete mit seinen 27101000 kg Bohnen. Gegen 1903 stellte dies eine Zunahme von 26 Prozent vor, und im Anfang von 1905 war, auch in Anbetracht der damals ganz unklaren Zuckerverhältnisse, eher eine Abnahme im Bohnenverbrauch wahrscheinlich, wie es schon früher nach grossen, ausnahmslosen Jahreszunahmen gewesen war, z. B. 1898 oder 1901. Eine Abnahme ist nicht zu verzeichnen, vielmehr für die elf vorliegenden Monate eine Zunahme von

Digitized by Google

2327000 kg oder 9¼ Prozent. Von dieser Menge entfällt ein gut Teil auf den Mehrbedarf der südwestafrikanischen Schutztruppen, — nach unserer Berechnung für 1905 etwa 730000 kg, ungerechnet die noch nicht abgelieferten, aber bereits in Arbeit befindlichen Lieferungen, — doch bleibt trotzdem noch immer eine Zunahme von über 1½ Millionen kg Bohnen. 1905 hat also, entgegen manchen Erwartungen, das Ausnahmejahr 1904 sogar überholt, gewiss ein Zeichen gesunder Weiterentwicklung.

Diese Aussichten bestehen im ganzen auch für das anhebende Jahr 1906, in das unsere Industrie mit billigen Bohnen- und Zuckerpreisen eintritt. Diese Preislage wird auch, abgesehen von kleineren Schwankungen, die herrschende bleiben. Zucker ist in Hülle und Fülle vorhanden, und auf dem Kakaomarkte ist die Lage kerngesund durch den sich gegenseitig ganz natürlich ausgleichenden Stand von Angebot und Nachfrage, die beide bisher immer hübsch beieinander blieben, woran auch 1906 nichts ändern wird. Aller Voraussicht nach werden Guayaquil und Bahia den 1905er Ausfall wieder wett zu machen versuchen; Trinidad hat ziemlich die 1904er Ernte für 1905 erreicht und lässt ebenfalls entsprechende Erntemengen erwarten. Thomé ist für 1905 König. Was schliesslich mehr geerntet wird in 1906, kann wieder, wie bisher, mühelos vom Verbrauch aufgenommen werden, denn das neue Jahr beginnt, ohne durch eine Zuckerhausse beeinträchtigt zu sein.

Die Zufuhren in den Empfangshäfen waren 1905 im ganzen kleiner, so dass z. B. in London die Bestände herhalten mussten, was auch sehr gut ging, da im Prachtjahr 1904 die reichlichen Ernten für reichliche Vorräte gesorgt hatten. Nur in Le Havre sind die Zufuhren ein wenig höher gewesen, in Hamburg waren sie ebenfalls kleiner.

Die Hamburger Gesamtankünfte der beiden letzten Jahre, verteilt auf die einzelnen Monate, sind folgende:

Es kamen an

im		Sack		Sack
Januar	1904	39497	1905	56393
Februar		67189		50765
März		46736		59868
April		53354		41177
Mai		57428		32644
Juni		37048		44424
Juli		66179		63417
August		77217		65633
September		53836		33394
Oktober		50885		47576
November		37612		65137
Dezember		58155		47040
	1904	645136	1905	607468,

also 1905 37668 Sack weniger als 1904, aber immer noch mehr als je vor 1904.

In der Berichtszeit waren die Festtage so zahlreich, dass allgemein auf den Kakaomärkten Ruhe herrschte. Einige kleinere Geschäfte fanden wohl statt, doch hatten die Fabrikanten allgemein keine Neigung, an den Bohneneinkauf zu denken. Einmal haben sich manche schon für einen guten Teil des neuen Jahres gedeckt, andererseits werden die Abforderungen in den Verbrauch im Januar und Februar nur sehr spärlich sein, denn in Ermangelung von Bestimmungen, die den Uebergang erleichtern könnten, liegen heute die Verhältnisse derart, dass die deutschen Fabrikanten am 1. März 1906 an jedem Presskuchen, der in den Fabriken liegt, bares Geld verlieren. Es kostet heute durchschnittlich zur Lieferung in die Fabrik der Zentner

	vor dem 1. März	vom 1. März ab
Rohkakao	60.— Mk.	60.— Mk.
Zoll	17.50 »	10.— »
verzollt	77.50 Mk.	70.— Mk.

Demnach kostet, nach Abzug des Verlustes für Rösten, an Schalen und dergl. im Verhältnis von 8 : 2 der Zentner Presskuchen

vor dem 1. März 96.90 Mk.
vom 1. März ab 87.50 »

jeder in der Nacht vom 28. Februar auf den 1. März in der Fabrik liegende Zentner Presskuchen hat also bar 9.40 Mk. an Wert eingebüsst. Diese Aussichten mahnen natürlich zur Vorsicht beim Verzollen von Rohkakao, und die Fabrikanten werden aufatmen, wenn sie den 1. März überstanden haben und freie Bahn vor sich sehen, in Kakao und in Zucker. Durch die Zolländerungen werden wohl die guten Aussichten, mit denen unsere Industrie ins neue Jahr geht, vorübergehend getrübt, aber es bleiben zehn lange Monate nach dem 1. März, die durch keine Zollschwierigkeiten beeinträchtigt werden.

Die Ankünfte in der zweiten Dezemberhälfte in Hamburg waren recht umfangreich, doch vermochten sie den 1905er Ausfall nicht aus der Welt zu schaffen.

Im Hamburger Hafen sind angekommen vom 16.—31. Dezember 1905:

Aus		
	Bahia	10292 Sack
	Lissabon	8876 »
	Westküste Afrikas	4897 »
	Bremen	2502 »
	Westküste Südamerikas	1777 »
	Le Hâvre	1299 »
	Westindien	798 »
	Liverpool	643 »
	Amsterdam	386 »
	London	129 »
	New-York	103 »
	Antwerpen	71 »
	Bordeaux	66 »
	Southampton	59 »
	Colombo	48 »
	Norwegen	10 »
	Zusammen	31956 Sack

Einzelberichte.

Guayaquilkakao. Zahlen über die zweite Dezemberhälfte haben wir noch nicht erhalten. Nach einer kürzlichen Meldung sollen in einigen Teilen von Ecuador Unruhen ausgebrochen sein; nähere Nachrichten darüber fehlen noch.

Die Jahresübersicht müssen wir bis zum nächsten Heft lassen, heute lässt sich nur sagen, dass das eben verflossenene Jahr 1905 gegen die reichliche Ernte von 1904 sehr abfällt.

Die Preise gaben in der Berichtszeit weiter nach, da die Angebote keine Beachtung fanden. Jahresanfang wurde für Superior epoca Arriba 62½ Mk., für Machala 60½ Mk. und für Balao 61 Mk. gefordert. alles auf sofortige Abladung, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Am 19. Dezember wurden in London von angebotenen 1232 Sack nur 230 Sack verkauft zu behaupteten Preisen; gut bis fein brachte 53 bis 58 sh, sehr fein 61 sh. Ausserdem wurden noch 100 Sack zu 56 sh umgesetzt. Aus der Woche nach dem Fest wurden Verkäufe nicht bekannt. Die Bestände betrugen am 23. Dezember 1905 12799 Sack; die Zufuhren blieben um 250 Sack etwa hinter den Abforderungen zurück.

Aus Port of Spain hören wir, dass Anfang Dezember starke Regengüsse die Erntearbeiten störten,

Digitized by Google

doch hörte der Regen bald auf, sodass die Ernte ohne Störung wieder in Angriff genommen werden konnte bei besserem Wetter und bei guten Aussichten; man erwartete bedeutende Mengen im Dezember und auch im Januar. Schon die November-Abladungen mit 21042 Sack sind den vorjährigen um fast 8000 Sack voraus. Auf diese Weise kommen auch die 1905er Gesamtankünfte dem Vorjahr erheblich näher, sodass für elf Monate der Unterschied nur noch 17960 Sack beträgt.

Es sind im Januar bis November 1905 (1904) in Port of Spain 209021 (226981) Sack verladen worden, wovon die Vereinigten Staaten 87252 (77125) Sack aufnahmen. Dieser wachsende Anteil Nordamerikas ist sehr zu berücksichtigen, da diese Mengen dem europäischen Verbrauch entzogen werden. Die Preise hatten in Port of Spain auf europäische Anregung hin Neigung zu steigen, und waren Mitte Dezember fest.

Thomékakao. Der dritte Dezember-Dampfer »Ambaca« hat in Lissabon 14599 Sack gelandet, was die Ankünfte im Dezember 1905 auf 52704 Sack bringt. Hiermit liegt zugleich das Ergebnis des Jahres 1905 vor, das in den Aufgaben aus Lissabon um mehrere Tausend Sack verschieden angegeben wird, Dieser Unterschied kommt noch daher, dass sich um die vorige Jahreswende der letzte Dezemberdampfer so sehr verspätete, dass er seine 20085 Sack umfassende Kakaoladung erst im Januar 1905 in Lissabon landen konnte. Recht haben beide Meldungen, die eine A, die da behauptet, dass jene 20085 Sack eigentlich noch zu den Dezemberankünften gehören, und die andere B, die diese 20085 Sack zu den Januarzufuhren rechnet, weil sie alle Ladungen in dem Monat anschreibt, in dem der Kakao tatsächlich in Lissabon gelandet und greifbar wird für den Markt. Wenn wir die Meldung B als Unterlage nehmen, dann ergeben sich folgende Monatszufuhren in Sack

	1905	1904	1903
Januar	75352	51017	36944
Februar	38010	21365	30695
März	13671	8911	23679
April	9004	8294	10445
Mai	14613	21316	14896
Juni	26791	25369	32565
Juli	41551	16279	20383
August	27697	23332	21085
September	36965	30581	32199
Oktober	46398	43171	42832
November	45066	53355	46911
Dezember	52704	38610	54881
zusammen	427822	341600	367515

Nach A sind im ganzen 1904 361758 Sack und 1905 405780 Sack gelandet.

Thomé hat mit 1905 seine höchste Ernteziffer erreicht und nimmt auch für 1905 an Stelle von Ecuador die erste Stelle unter den Kakaolieferanten ein.

Im Lissaboner Zollhaus lagerten am
23. Dezember 1905 81877 Sack, während es am
24. » 1904 50891 » waren.

Die Preise standen Ende Dezember für fein bei 47 bis 47¼ Mk., für kurant bei 43½ Mk., auf sofortige Abladung cif Hamburg, doch werden kaum Umsätze erzielt sein während der zahlreichen Festtage. Für Januar erwartet man höhere Preise in Lissabon, weil dann die Pflanzer aus der Geldnot herauskommen werden, die sie im Dezember zum Verkaufen zwang. Ob der Bedarf den Forderungen folgen wird, bleibt abzuwarten, denn Bahia ist in den letzten Monaten mit recht ansehnlichen Mengen im Markt gewesen.

Bahiakakao. Dezemberzahlen liegen uns noch nicht vor, sodass wir uns die Jahresaufstellung für das nächste Heft aufsparen müssen. Es sei nur daran erinnert, dass die Dezemberzufuhren 1904 sich auf 40909 Sack und die von 1903 sich auf 38300 Sack stellten. Da man in Bahia mitten in der Ernte steckt, die günstig beurteilt wird, und der Oktober und November reichliche Zufuhren aufweisen, so kann man sich wohl mit gutem Recht auch für 1905 auf Dezemberzufuhren gefasst machen, die den vorjährigen entsprechen werden.

Ueber die Preislage ist nur zu sagen, dass die Forderungen für fair fermented um die Jahreswende bei 44 Mk., für bessere etwas mehr, für superior bei 47¾ Mk., Kostfracht Hamburg, sofortige Abladung, standen.

Bemerkenswert sind die starken Ankünfte in der zweiten Dezemberhälfte, schon ein Folge der günstig ausfallenden Ernte.

Accrakakao. Die Hamburger Ankünfte in Accras waren ziemlich bedeutend, in der zweiten Dezemberhälfte wie in den ersten Januartagen. Die Preise bewegten sich daher in abwärts zeigender Richtung, zumal die Fabrikanten in dieser Zeit wenig Kauflust zeigten. Die Angebote stellten sich für sofortige wie spätere Lieferung auf 42½ Mk. cif Hamburg, Neugewicht.

Samanakakao. Die Forderungen stellten sich auf 44½ Mk. cif Hamburg, Neugewicht, ebenfalls für sofortige und spätere Lieferung. Aus Santo Domingo wurden Unruhen gemeldet.

Kamerunkakao. Auch hiervon wurden grössere Mengen gelandet. Die Preise hielten sich fast unverändert.

Grenadakakao. Von Grenada sind in der zweiten Novemberhälfte 4477 Sack abgeladen worden, davon 775 Sack nach den Vereinigten Staaten. Diesen hohen Zahlen entsprechen auch die ziemlichen Grenadazufuhren in London. Seit Jahresanfang sind von Grenada 60681 Sack gegen 58526 Sack in 1904 verladen worden. Damit hat sich das Blatt gewendet und 1905 das Uebergewicht über 1904 erlangt. Der Dezember pflegt ebenfalls starke Verladungen zu haben. In London wurde am 19. Dezember 1905 das ganze Angebot, 2098 Sack, verkauft, kurant bis mittel 45½ bis 49 sh, gut bis fein 49½ bis 51½ sh, sehr fein 52 bis 52½ sh. Aus der Woche nach dem Fest wurde nichts gemeldet. In der Berichtszeit waren die Zufuhren ganz ansehnlich, mit 1262 Sack, doch waren die Abforderungen weit stärker mit 2624 Sack, sodass die Bestände am 23. Dezember auf 9604 Sack gesunken waren.

Ceylonkakao. Von 963 Sack, die am 19. Dezember angeboten waren, wurden 442 Sack verkauft, kurant bis mittel zu 52½ bis 59 sh.

Die Bestände hoben sich etwas und betrugen am 23. Dezember 1905 11891 Sack.

London. In der Berichtszeit fanden nur am 19. Dezember 1905 Auktionen statt; das Angebot stellte sich auf 7084 Sack, wovon bei leidlicher Nachfrage 3413 Sack verkauft wurden. Die Preise hielten sich, abgesehen von kleineren Schwankungen, unverändert. Ueber Trinidad, Grenada und Ceylon ist schon besonders berichtet worden. Von den übrigen Sorten ist nichts besonderes zu sagen. In der Woche nach dem Fest fanden einige kleine Umsätze statt, sonst herrschte festliche Ruhe und Stille, die für die Auktionen erst mit dem 9. Januar ihr Ende finden wird.

Von den Kakaobewegungen ist zu sagen, dass die Abforderungen in den heimischen Verbrauch andauernd stark bleiben. Genaue Zahlen hierüber werden wir geben, sobald das Jahr 1905 abgeschlossen vorliegt. Die Bestände vom 23. Dezember 1905 umfassten 61157 Sack.


Digitized by Google

Kakaoverbrauch:

Frankreich. Beim Rohkakao wurden in elf Monaten, Januar bis November, in Tonnen angeschrieben

als	Zufuhren	Verbrauch	Ausfuhr	Bestand
1905	45 479	19 623	24 803	17 874
1904	46 419	19 963	22 600	19 521
1903	42 229	18 355	19 110	17 420

Der Verbrauch im November allein stellte sich auf

1905	1904	1903
2 141 500	1 982 600	2 323 400 Kilo

Ob der Dezember 1905 den Ausfall von 340 000 Kilo im Verbrauch noch aufholen wird, soll heute noch nicht entschieden werden, wo zahlenmässige Unterlagen für eine sichere Folgerung fehlen. Für elf Monate berechnet sich der Ausfall gegen 1904 auf etwa 1³/₄ Prozent.

Vereinigte Staaten. An Rohkakao wurden 1905 (1904) in lbs

	im September	in neun Monaten
eingeführt	4520097 (3907049)	59640226 (56492003)
verbraucht	4484669 (3795591)	57958724 (54154218)
ausgeführt	35428 (111458)	1681502 (2337785)

Besonders die Zufuhren über europäische Häfen sind wieder zu beachten; sie betrugen allein im September 1905 1229794 lbs gegen 466735 lbs zur gleichen Zeit 1904, also fast dreimal soviel. Auch das Verhältnis der neun Monate ist ein gleiches.

Die Gesamtzunahme im Verbrauch beträgt für die ersten drei Viertel 1905 3804506 lbs, oder in Prozenten ausgedrückt, sieben Prozent, ist also hinter der deutschen Zunahme zurück.

Verbrauch von Rohkakao in Australien. In Sydney in Australien verarbeiten, soweit bekannt, nur noch die folgenden Firmen Rohkakao:

Parsons Brothers & Co. Proprietary Ltd., Kent Street,
Robert Harper & Co. Proprietary Ltd., 93 York Street,
Griffiths Bros. Proprietary Ltd. 534 George Street,
C. Stratmann, 124 Pitt Street.

Die anderen Häuser sollen sich nicht mehr damit beschäftigen, angeblich aus Mangel an geeigneten Arbeitern, und sich darauf beschränken, die halbfertige Ware von einer der drei erstgenannten Firmen zu kaufen.

Der Verbrauch von Rohkakao im Australischen Bunde lässt sich nur auf Grund der Einfuhr annehmen. Da aber im Bunde selbst kein Kakao erzeugt wird, so dürften sich Einfuhr und Verbrauch ziemlich decken. Für die letzten beiden Jahre gibt die Handelskammer folgendes Material über die Einfuhr und Ausfuhr von Kakaobohnen und Rohkakao:

Herkunftsländer	1903 Menge	1903 Wert	1904 Menge	1904 Wert
Einfuhr	lb	£	lb	£
Grossbritannien	529053	15928	423682	14533
Ceylon	49728	1380	52774	1306
Indien	—	—	702	499
Jamaika	4505	119	—	—
Trinidad	45888	1595	—	—
Deutschland	2258	76	—	—
Spanien	5600	175	—	—
Südseeinseln	458	17	1758	43
Vereinigte Staaten	20208	652	21124	656
Venezuela	2200	66	—	—
Zusammen	659898	20008	500040	17037
Ausfuhr:				
Neuseeland	1334	46	13828	487

Nach dieser Aufstellung wurden also ungefähr vier Fünftel des eingeführten Rohkakaos über England bezogen.

(Nach einem Berichte des Kais. Generalkonsulats in Sydney.)

Deutschland. In den deutschen Verbrauch wurden überführt in Kilo

	November	11 Monaten
1905	2 567 800	27 402 300
1904	2 374 500	25 075 300
1903	1 834 700	19 376 000

Die Zunahme im Verbrauch beträgt bisher 9¹/₄ Proz. Wenn die Jahreszunahme 10 Proz. erreichen soll, müssen im Dezember mindestens 2 400 000 Kilo noch an den Verbrauch geliefert sein. Zuverlässige Angaben hierüber liegen noch nicht vor. Auch die Dezembermonate 1904 und 1903 weisen niedrigere Zahlen, 2 036 100 Kilo und 2 015 400 Kilo, auf.

Kakaoschalen. Am 9. Januar kommen in London 69 tons von Cadbury zur Auktion.

Kakaobutter.

Bericht vom 5. Januar 1906.

Am 9. Januar werden in Amsterdam zur Auktion kommen

95 000 Kilo Van Houten,
10 000 » Dejong,
10 000 » Mignon,

während, wie bereits im letzten Heft gemeldet, London den Reigen des neuen Jahres auch am 9. Januar mit 75 000 Kilo eröffnen wird.

Wir konnten auf den Ablauf der Auktionen mit diesem Heft 257 nicht warten, da es sonst sechs Tage später hätte erscheinen müssen.

Ueber den Ablauf der Auktionen in Amsterdam und London werden wir daher erst im nächsten Heft berichten.



Allerlei.

Aus Russland. Wie es scheint, sollen auch deutsche Bürger zu den Kosten beitragen, die die Geburt einer russischen Verfassung verursacht: Die recht bedeutende Schokoladen- und Konfektfabrik von Gebr. K. in Odessa ist durch Mordbrenner zum Teil zerstört worden und die Inhaber erklären, nicht imstande zu sein, ihren Zahlungsverpflichtungen nachzukommen. Wir haben von dieser Firma den folgenden Brief bekommen:

Odessa, den 17./30. November 1905.

An den löblichen Verlag des »Gordian«
Hamburg.

In gleichzeitiger vorläufigen Erledigung Ihrer letzten Schreiben erstatten wir Ihnen hiemit Bericht über den schweren Schlag, den unsere Firma während der furchtbaren Oktobertage betroffen und entschuldigen wir uns, dass dies erst heute geschieht.

Das furchtbare Geschehnis hat so sehr viel sofort zu Erledigendes gezeitigt und uns anderwärts völlig in Anspruch genommen, und war es uns bis jetzt nicht möglich, über die finanzielle Lage und die nächsten finanziellen Aussichten unserer Firma ein genügend klares Bild zu gewinnen (und schliesslich war unser deutscher Korrespondent infolge einer in jenen Tagen erlittenen Verwundung krank und geschwächt). Durch die Zeitungen haben Sie über diese Schreckenstage gewiss viel erfahren und wenn mancher Bericht vielleicht übertrieben ist, so geben alle Nachrichten andererseits doch nur ein schwaches Bild von dem Geschehenen!

Nur wer selbst tagelang um sein Hab und Gut, um das Leben seiner Angehörigen, Freunde und Mitmenschen und um sein eigenes Leben

Digitized by Google

bangen musste, kann all dies empfinden! Nur wer mit eigenen Augen diese Plünderungen, diesen Jammer, dieses Morden und Martern unschuldiger Leute, diese zum Teil entsetzlich verstümmelten Opfer gesehen, kann diese Schrecken erfassen! Und nur wer selbst mit seinen Freunden und Bekannten Zeuge war, wie all dies von Leuten herauf beschworen, welche die heilige Pflicht hatten nach Ordnung zu sehen, die Gerechtigkeit hochzuhalten und die Bürger und deren Hab und Gut zu schützen und wie eben diese Leute erbärmlich und schamlos den Mob zu all diesen Schandtaten aufhetzten und jene, welche ihnen entgegentraten, welche ihr und anderer Gut schützen wollten und ihr Leben verteidigten, statt ihnen hierbei zu helfen und sie zu schützen, sie niederschlugen oder niederschossen und den Mob und seine Schandtaten verteidigten, nur wer hier selbst Zeuge war, kann die Empörung, kann den Ekel über all dies voll verstehen!

Leider, leider haben wir den grössten finanziellen Schaden von allen Opfern Odessas erlitten.

Sobald wir nur merkten, welche Gefahr uns droht, haben wir persönlich uns an den kommandierenden General Baron Kaulbars und an den General Glagolew um Schutz gewandt, jedoch vergebens!

So wurde unsere Fabrik von hunderten traurigen Individuen gestürmt und völlig ausgeplündert und demoliert. Fuhrwerke dienten den Plünderern, um in Wagenladungen das uns Geraubte wegzuschaffen. Die Polizei war müssiger Zuschauer, die Soldaten halfen plündern.

Schliesslich entstand noch Feuer! Unsere Fabrik besteht ausser diversen Nebengebäuden aus drei grossen Flügeln ($2^1/_2$ St.), die durch ein Quergebäude verbunden. Unser Briefkopf zeigt das Gebäude.

Der rechte und mittlere Flügel und das Quergebäude, ferner diverse Nebengebäude, vor allem auch die Stallungen und Wagenschuppen sind total eingeäschert, alle Gewölbe und Decken und zum Teil die Mauern eingestürzt. Es blieb nur der demolierte linke Flügel.

Die Versicherungs-Gesellschaft setzt diesen Brand natürlich auf Konto der Volksaufruhr und trotz unseres Protestes konnten wir bezüglich der Versicherungssumme nichts ausrichten und glauben auch nicht mehr an ein günstiges Ergebnis in dieser Richtung, obzwar wir diese Sache ins Gericht übergeben werden.

Ob wir von der Regierung einen wenigstens teilweisen Schadenersatz oder eine Unterstützung in Form eines grösseren offenen Kredites für einige Jahre erhalten werden, können wir zurzeit noch nicht beurteilen, haben aber wenig Grund dies zu erhoffen, denn in vielen Städten Russlands haben viele Leute schweren Schaden in diesen Zeiten erlitten und allen kann die Regierung nicht leicht helfen und Ausnahmen können von ihr auch schwer gemacht werden. Vielleicht wird die Regierung uns im Interesse unserer Arbeiter irgendwie beistehen, denn über 400 von diesen sind mit ihren Familien brotlos geworden.

Wir tun selbstverständlich unser Möglichstes, um unsere Fabrik wenigstens teilweise wieder aufzubauen und in Gang zu setzen, aber, wie gesagt, ist es uns vorerst unmöglich zu beurteilen, wie weit unsere Bemühungen Erfolg haben werden.

Unser Betriebskapital war wegen der eben beendeten Obsternte und wegen der bevorstehenden Weihnachtssaison in verschiedenen Konserven und Materialien festgelegt und so ist unser bedeutendes Vermögen von ca. 750 Tausend Mark, welches wir während vieler Jahre mit fleissigster, unermüdlicher, ehrlicher Arbeit erwarben, augenblicklich so gut wie völlig verloren.

Selbstverständlich ist es unser aufrichtiger Wunsch, dass unsere Kreditoren mit ihren Forderungen an uns soweit als irgend möglich befriedigt werden. Da wir selbst bei bestem Willen hierin so gut wie nichts tun können, so sind wir, sofern es sich um Kreditoren nicht russischer Staatsangehörigkeit handelt, zum folgenden Ergebnis gelangt: Alle Herren Kreditoren, also auch Sie (obengenannter Kategorie), müssen sich schnellstens vereinigen und einerseits sich durch ihre hiesigen Konsule von der Wahrheit unserer in diesem Briefe gemachten Angaben (bezüglich unserer Vermögenslage) überzeugen, andererseits sich die nötigen Belege betreffs ihrer Forderungen an uns herrichten, also: Bestellungsnota, Korrespondenz, Bücherauszug durch einen vereidigten Buchhalter und Notar etc., und alles dies gemeinsam durch einen Bevollmächtigten der deutschen Regierung zustellen, um mit aller Energie darauf zu dringen, dass diese bei der russischen Regierung vorstellig wird und entschieden die Bezahlung dieser Forderungen durchsetzt.

Die russische Regierung kann sich nicht auf einen Volksaufstand berufen, der ihr die Zügel entrissen und es ihr so unmöglich gemacht, ihren Pflichten gerecht zu werden und die Landeseinwohner zu schützen, denn es bestehen die weitgehendsten Beweise und es ist der Regierung auch selbst bekannt, dass verschiedene ihrer eigenen Organe diesen Aufruhr in Szene gesetzt haben.

Wollen Sie die Güte haben uns umgehend Ihre Meinung über diesen unseren Vorschlag mitzuteilen.

Auf Wunsch steht Ihnen eine Liste unserer Kreditoren genannter Kategorie zur Verfügung. Die Führung dieser Angelegenheit wäre am besten einer dieser Firmen anzuvertrauen, die ihren Sitz in Berlin hat, also in der Zentrale der deutschen Regierung.

Ueberzeugt, dass Sie unserem Vorschlage zustimmen werden, bitten wir Sie uns Glauben zu schenken und auch fernerhin zu vertrauen.

Es ist uns sehr schmerzlich, Ihnen heute keine bessere Nachricht geben zu können.

Mit vorzüglicher Hochachtung Gebr. K.

Die in diesem Brief gemachten Vorschlage haben, soweit sie auf die Hilfe der deutschen Regierung verweisen, wenig Wert. Die deutsche Regierung kann sich nicht mit dem Inkasso für Privatpersonen befassen. Wohl aber kann eine Vereinigung der deutschen Gläubiger besseres erreichen, als jeder einzelne für sich. Da wir selbst rund 9000 Mk. zu fordern haben, geben wir anheim, sich mit uns in Verbindung zu setzen, damit die Interessen der deutschen Gläubiger zusammen einem christlichen Rechtsanwalt in Odessa zur Vertretung übertragen werden. Wie wir von befreundeter Seite hören, wollen die russischen Gläubiger am 15. Januar russischen Stiles, also am 28. Januar nach unserm Kalender, zusammentreten, um über ein aussergerichtliches Abkommen Beschluss zu fassen. Die Firma Gebr. K. arbeitet in provisorischen Räumen schon wieder und wird anscheinend durch Unterstützung bald wieder aus ihren Nöten kommen. Es wird ja überall und in allen Ländern der Welt für die in Russland zu Schaden gekommenen Leute gesammelt; die Frankfurter Zeitung allein konnte am 31. Dezember über einen Gesamteingang von 772 653 Mk. für »die Opfer d r Massenmorde in Russland« quittieren. Da ist wohl anzunehmen, dass auch die Firma Gebr. K. ihren Teil abbekommt.

Man beachte auf Seite 387 dieser Nummer die letzten Sätze unter »Odessa«.


Digitized by Google

Kakaomarkt in Guayaquil (Ecuador) im dritten Viertel 1905. Die Kakaozufuhren auf den Markt von Guayaquil waren in der ersten Hälfte Juli grösser als im Vorjahre, es kamen namentlich grössere Mengen von Balao an. Anfangs bezahlte man noch 24,50 Sucres pro spanischen Zentner für Arriba, doch gingen infolge der grösseren Zufuhren die Preise gegen Mitte Juli auf 24 Sucres zurück.

Die Zufuhren in der ersten Hälfte Juli betrugen:

Arriba	1557983 lbs	gegen	967293	lbs
Balao	474169 »	»	277841	»
Machala	223596 »	»	150830	»
zusammen	2255748 lbs	gegen	1395964	lbs

im Vorjahre.

Auch in der zweiten Hälfte Juli waren die Zufuhren grösser als im Vorjahre; es gingen die Preise daher weiter herunter; sie fielen namentlich gegen Ende des Monats. Man bezahlte nur noch 21 bis 21,50 Sucres für Arriba.

Die Zufuhren waren von

Arriba	1234794 lbs	gegen	581336	lbs
Balao	561437 »	»	506828	»
Machala	207233 »	»	311802	»
zusammen	2003464 lbs	gegen	1399966	lbs

im Vorjahre.

Der Markt war in der ersten Hälfte August fortgesetzt flau, die Preise gingen daher langsam weiter herunter, da keine Orders von Europa und Nordamerika vorlagen. Man bezahlte Mitte August nur 19 bis 20 Sucres für Arriba je nach Qualität.

Die Zufuhren betrugen:

Arriba	824464 lbs	gegen	434233	lbs
Balao	795993 »	»	580680	»
Machala	247267 »	»	400800	»
zusammen	1867724 lbs	gegen	1415713	lbs

im Vorjahre.

In der zweiten Hälfte August fielen die Zufuhren gegen das Vorjahr wieder ab, namentlich wurden die Ankünfte gegen Ende des Monats bedeutend kleiner. Die Preise blieben unverändert.

Die Zufuhren beliefen sich auf:

Arriba	446634 lbs	gegen	540153	lbs
Balao	830814 »	»	888482	»
Machala	367154 »	»	306854	»
zusammen	1644602 lbs	gegen	1735489	lbs

im Vorjahre.

Die Ankünfte in der ersten Hälfte September waren sehr klein und fielen ganz bedeutend gegen das Vorjahr ab. Die Preise blieben im allgemeinen noch unverändert, doch wurde für bessere Qualitäten eher etwas mehr bezahlt.

Die Zufuhren waren:

Arriba	100429 lbs	gegen	738085	lbs
Balao	281328 »	»	705798	»
Machala	200484 »	»	385307	»
zusammen	582241 lbs	gegen	1829190	lbs

im Vorjahre.

In der zweiten Hälfte September nahmen die Ankünfte von Kakao noch mehr ab; es wurden, da inzwischen Aufträge eingelaufen waren, für gute Partien höhere Preise bewilligt. Man bezahlte bis zu 29,80 Sucres pro spanischen Zentner für Arriba.

Die Zufuhren betrugen:

Arriba	49649 lbs	gegen	882832	lbs
Balao	192880 »	»	561482	»
Machala	83552 »	»	366559	»
zusammen	326081 lbs	gegen	1810873	lbs

im Vorjahre.

Das gesamte Ernteresultat bis zum 30. September 1905 weist eine Zufuhr von 34 470 177 lbs auf gegen 15030305 lbs im Vorjahre, also ganz erheblich weniger.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Guayaquil vom 14. Oktober 1905.)

Ueber **Venezuelakakao** liegen Berichte vor aus **La Guaira** und **Maracaibo**. Der Kaiserliche Konsul in Maracaibo berichtet über die Aussichten der Kakaoernte folgendes:

»Infolge der grossen Dürre, die in den letzten Monaten im Hinterlande von Maracaibo ziemlich allgemein geherrscht hat, ist die laufende Kakaoernte sehr klein ausgefallen. Die Pflanzer behaupten, dass nur ein Viertel der erwarteten Erträge eingebracht werden würde.

Die geernteten Bohnen sind durchweg klein und wenig ansehnlich. Trotzdem ist der Kakao von Maracaibo in Hamburg zu 105 Mk. pro 50 kg verkauft worden.

Heute werden übrigens in Maracaibo selbst so hohe Preise bezahlt, dass bei der Ausfuhr nach Europa oder den Vereinigten Staaten kaum Nutzen erzielt werden kann. Gute Sorten werden mit 88 Bol. pro 46 kg notiert, und selbst mehr ist bezahlt worden. (1 Bol. gleich 1 Frank.)

In den Kakaodistrikten hat jetzt reichlicher Regen eingesetzt, und da die Bäume nicht durch reiches Tragen erschöpft sind, dürfte die im Dezember beginnende Zwischenernte gut werden.«

Der Bericht aus La Guaira lautet weniger zuversichtlich, doch immerhin befriedigend:

»Die diesjährige Kakaoernte im Hinterlande von La Guaira ist beendet; das Ernteergebnis, für die Zeit vom 1. Oktober 1904 bis 30. September 1905 gerechnet, steht der vorjährigen Ernte — vom 1. Oktober 1903 bis 30. September 1904 — im Gesamtertrag keineswegs nach.

Dass sich belangreiche Zufuhren in diesem Jahre bis in die Sommermonate hinein ausgedehnt haben, ist dem verspäteten, aber sehr günstigen Umschlag in den Witterungsverhältnissen anfangs des Jahres zuzuschreiben, die von grossem Einfluss für das gute Gedeihen der Kakaofrüchte wurden, so dass der Sommer den vorerst in Aussicht gestellten Mindererertrag der diesjährigen Kakaoernte ausgleichen konnte.

Es wurden während der oben angegebenen Zeitdauer (Erntejahr) ungefähr 134000 fanegas (à 50,60 kg) Kakao über La Guaira ausgeführt.

Die Preise hielten sich, abgesehen von ganz geringen Schwankungen, anhaltend fest, und es hat sich die Marktlage trotz öfterer ungünstiger Berichte aus den Konsumländern stets in fester Tendenz bewegt, so dass die Pflanzer im allgemeinen günstige Preise erzielen konnten.

Aus erster Hand wurden gute kurante Kakaosorten zu 52 bis 60 Bolivars für die fanega umgesetzt, bessere Qualitäten zu 65 bis 80 Bolivars; feine Kakaos erzielten 100 bis 140 Bolivars.

Ueber die mit Beginn des kommenden Jahres zu erwartende neue Ernte lassen sich zuverlässige Angaben noch nicht machen; denn erst die bis Ende des Jahres noch zu erhoffenden reichlichen Regen, die ein gutes und zeitiges Entwickeln der Kakaofrüchte ermöglichen, dürften eine Schätzung zulassen.

Immerhin ist wohl schon jetzt anzunehmen, dass, falls die Witterungsverhältnisse günstig verlaufen sollten, die kommende Ernte der diesjährigen quantitativ höchstens gleichkommen wird; denn das verspätete Tragen der Kakaobäume in diesem Jahre wird ein besonders starkes Ansetzen von Früchten für das Jahr 1906 ausschliessen.

Vor März werden belangreiche Zufuhren nicht zu erwarten sein.«

Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln und einigen anderen Verbrauchsartikeln in Ungarn. Am 15. Juli d. J. ist im


Digitized by Google

Königreich Ungarn eine Verordnung in Kraft getreten, durch welche über die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Nahrungsmitteln und einigen Gebrauchsgegenständen Bestimmung getroffen wird. Durch die Verordnung, die sich namentlich auf Teer-, Metall- und arsenhaltige Farbstoffe bezieht, ist die Verwendung gewisser gesundheitsschädlicher Farben zum Färben von zum Verkauf bestimmten Nahrungs- und Genussmitteln verboten.

Ebenso ist das Färben solcher Gegenstände mit unschädlichen Farbstoffen verboten, wenn es zur Täuschung des Käufers hinsichtlich der Beschaffenheit der Lebensmittel oder zur Verdeckung des verdorbenen oder gesundheitsschädlichen Zustandes oder des geringen Werts der Waren dienen soll.

Unschädliche, zum Färben von Lebensmitteln bestimmte Farbstoffe dürfen nur in besonderen Gefässen verkauft werden, welche durch eine deutliche Aufschrift erkennen lassen, dass der Farbstoff zum Färben von Lebensmitteln bestimmt und unschädlich ist, und auf denen ferner die Fabrikmarke und der Name des Verkäufers sowie bei Mischungen auch ihre Zusammensetzung angegeben sind.

Die weiteren Bestimmungen der Verordnung enthalten ähnliche Verbote und Beschränkungen hinsichtlich der Verwendung schädlicher Farbstoffe zur Herstellung von kosmetischen Mitteln, Spielwaren, Bilderbogen usw. und verschiedenen anderen Gegenständen, zum Anstreichen von Fussböden, Decken, Wänden usw.

Mit der **Marmeladenfabrikation** hat sich das Landgericht Meiningen befasst und einen Marmeladenfabrikanten wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu 150 Mark Geldstrafe oder 15 Tagen Gefängnis und zu den Kosten des Verfahrens verurteilt. Der Sachverhalt liegt folgendermassen:

In einem Geschäft, an das der Angeklagte lieferte, wurde Marmelade beschlagnahmt, ebenso im eigenen Geschäft des Beklagten. Diese Marmelade ist von drei Sachverständigen untersucht und begutachtet worden. Sie enthält festgestelltermassen 40—50 Proz. Stärkezuckersirup, ausserdem ist ihr Teerfarbstoff beigegeben. Wenn auch das eine Gutachten mit denen der beiden anderen Sachverständigen darin, dass es Stärkezuckersirup in gewissen geringen Mengen in der Marmelade zulässt, während die beiden anderen Sachverständigen ihn überhaupt als nicht in dieselbe hineingehörig betrachten, auseinandergeht, so sind doch alle drei Sachverständigen darin einig, dass ein Zusatz von Stärkezuckersirup in Höhe von 40—50 Proz. auf jeden Fall unzulässig ist.

Durch diesen Zusatz ist die Marmelade in ihrem Werte, Geschmack und Aussehen verschlechtert und verfälscht. Der Teerfarbstoff ist, wie tatsächlich festzustellen war, zu dem Zwecke zugesetzt, um der durch den Stärkezuckersirup minderwertig gewordenen Ware das äussere Aussehen einer vollwertigen, tadelfreien zu geben.

Der Angeklagte, der die Marmeladefabrikation als Geschäft betreibt, kannte die Herstellungsart seiner Marmelade, ihren Gehalt an Stärkezuckersirup und den Teerfarbzusatz, wodurch die Ware verschlechtert und zum Zwecke der Täuschung im Verkehr verfälscht war, er hat sie verkauft im Bewusstsein und unter Verschweigung ihres verschlechterten und verfälschten Zustandes.

Der Vermerk auf der Preisliste: »Um grössere Haltbarkeit der Fabrikate zu erzielen, setze ich nach meinem Ermessen Zuckersirup und, wenn erforderlich, etwas Farbe zu!« kann auf keinen Fall als genügende Deklaration angesehen werden, denn, wenn er eine Täuschung der Käufer hätte vermeiden wollen, hätte er auf jeden Fall sagen müssen, dass er 40—50 Proz. Stärkezuckersirup zugesetzt habe; dazu kommt, dass er den Zusatz nicht mit dem richtigen Namen »Stärkezuckersirup« nennt, sondern »Zuckersirup«, womit eine von dem Stärkezuckersirup verschiedene Zuckerart bezeichnet wird, und gerade die Beifügung des Wortes »Stärke« kennzeichnet die Zuckerart

Es steht nach den richterlichen Ausführungen also fest, dass der Angeklagte zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- und Genussmittel, nämlich Marmelade, durch Zusetzung von 40—50 Proz. Stärkezuckersirup und Teerfarbstoff verfälscht und wissentlich dieses verfälschte Nahrungs- und Genussmittel unter Verschweigung seines verfälschten Zustandes verkauft hat, womit ein Vergehen gegen § 10 Ziff. 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 vorliegt.

Ferner steht fest, dass der Angeklagte sein Fabrikat im Sinne des Gesetzes verfälscht hat und auch die Absicht gehabt hat, den Teil des Publikums, der von der Zwischenhändlerin kaufte, zu täuschen. Den Käufern war selbstverständlich nicht einmal jener Vermerk auf der Preisliste des Angeklagten zugänglich.

Bei der Strafzumessung kam einerseits die bisherige Unbescholtenheit des Angeklagten, andererseits der Umstand in Betracht, dass die Käufer vor dem Ankaufe und der Herstellung derartig verfälschter Nahrungs- und Genussmittel energisch geschützt werden müssen.

Ausserdem war der Beschuldigte auch angeklagt wegen Verfälschung von Preisselbeerkompott, das er mit gleichen Zusätzen verkauft haben soll. Die Angabe des Angeklagten, er habe dieses Kompott nicht selbst fabriziert, sondern selbst geliefert erhalten und ohne eine Veränderung weitergesandt, war nicht zu widerlegen. Das Gericht sprach ihn daher von dieser Anschuldigung frei.

Australische Zolltarifentscheidungen. Das Handels- und Zolldepartement des australischen Bundes hat am 30. August 1905 u. a. auch folgende Zolltarifentscheidungen veröffentlicht:

Probebüchsen mit Kakao in Zündholzschachteln oder dergleichen:

die Zündholzschachteln, als Galanteriewaren — T.-Nr. 112 — . . . . . v. Wert 20 v. H.

der Kakao, als Kakao und Schokolade gemahlen usw. — T.-Nr. 16 — . . Pfund 1 Penny.

Zollerleichterungen für deutsche Ausstellungsgüter bei der Rücksendung von Mailand. Der Bundesrat hat beschlossen, dass deutsche Güter, die aus dem deutschen Zollgebiete zu der in Mailand von April bis November 1906 stattfindenden Weltausstellung gesandt worden sind und von dort mit dem Anspruch auf zollfreien Einlass zurückgebracht werden, vor dem Abgange von dem zuständigen Versender dem Kaiserlichen Generalkonsul in Mailand unter Uebergabe von Verzeichnissen über den Inhalt der zu versendenden Packstücke anzumelden sind. Sendungen dieser Art können auf Grund des von dem Generalkonsul ausgefertigten Rücksendungsnachweises an der Grenze zollfrei in den Verkehr gesetzt werden; wird die Abfertigung bei dem Amte des Bestimmungsorts beantragt, oder ergeben sich bei der Abfertigung an der Grenze Anstände, so sind die Güter unter Zollkontrolle mit dem Rücksendungsnachweise dem zuständigen Amte zu überweisen, welchem die Schlussabfertigung obliegt.

Frankreich. Eine Verordnung der französischen Regierung vom 30. November v. Js. setzt für Kaffee und Kakao in Bohnen die Mengen, welche aus dem französischen Kongogebiet (konventionelles Kongobecken) während des Jahres 1906 unter Vergünstigung in Frankreich eingeführt werden können, auf 500000 kg bezw. 25000 kg fest. — Die Vergünstigung besteht in einem Zollnachlass von 12 Franken für 1 dz Kaffee und von 9 Franken für 1 dz Kakao.

Digitized by Google

Handelsregister.

Breslau. Franz Sobtzick, Ratiborer Kakao-, Schokoladen-, Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik, Zweigniederlassung: Die Firma ist in Franz Sobtzick Filiale Breslau geändert. Die Hauptniederlassung führt jetzt die Firma Franz Sobtzick. Von den Gesellschaftern ist bis auf weiteres nur der Kaufmann Franz Sobtzick zu Ratibor die Gesellschaft zu vertreten berechtigt, und zwar in Gemeinschaft mit einem Prokuristen. Dem Hugo Frölich, Ratibor, Bernhard Kublik, Ratibor, und August Grüner, Beuthen O. S., ist Gesamtprokura dahin erteilt, dass je zwei gemeinschaftlich, oder jeder von ihnen mit einem vertretungsberechtigten Gesellschafter zur Vertretung der offenen Handelsgesellschaft befugt sein sollen. Dem bisherigen Prokuristen der Einzelfirma Hugo Droth, Breslau, ist für die Breslauer Zweigniederlassung der offenen Handelsgesellschaft Prokura erteilt.

Detmold. Die Firma C. Pecher ist geändert in Detmolder Biskuit- und Cakesfabrik C. Pecher.

Dieselbe ist eine offene Handelsgesellschaft und hat am 24. Oktober 1905 begonnen. Gesellschafter: Fabrikant Hermann Pecher und Fabrikant Wilhelm Pecher. Jeder ist zur selbständigen Vertretung der Gesellschaft und Zeichnung der Firma befugt. Die Prokuren des Hermann Pecher und des Wilhelm Pecher sind erloschen.

Ohligs. Konditorei, Honig- und Lebkuchen-Fabrik Bick & Thätjenhorst jun.: Die Firma ist in »Konditorei, Honig- und Lebkuchen-Fabrik Arthur Bick« geändert.

Danzig. »Konditorei und Café, Paul Kreft«: Inhaber Kaufmann Paul Kreft.

Berlin. F. W. G. Schreiber Inh. Hermann Neetzel; Berlin: Der Ort der Niederlassung ist nach Reinickendorf verlegt.

Berlin. Nahrungsmittel-Centrale Gesellschaft mit beschränkter Haftung:

Dem Kaufmann Carl Brinckmann in Berlin ist Prokura mit der Massgabe erteilt worden, dass er, solange ein Geschäftsführer bestellt ist, allein, wenn mehrere Geschäftsführer bestellt werden, in Gemeinschaft mit einem Geschäftsführer die Gesellschaft vertritt.

Mülhausen, Els. Confiserie Tosca Jules Steiner in Mülhausen: Inhaber Konditor Julius Steiner in Mülhausen.

Bergedorf. R. Kufeke in Bergedorf. Die an Paul Erich Vincent Behre erteilte Prokura ist erloschen.

Strassburg, Els. Elsässische Dragée- und Zuckerwarenfabrik, Gebrüder Wildberger in Strassburg: Die Firma ist erloschen.

Hamburg. Rabeler, Rickmers & Co. Gesellschafter: Heinrich Emil Eduard Rabeler, Paul Rickmers, Henry Rickmers und Adolph Mengers, Kaufleute zu Hamburg.

Die offene Handelsgesellschaft hat begonnen am 16. November 1905.

Mainz. Joh. Phil. Wagner & Cie.: Dem Kaufmann Fritz Buder in Mainz ist Einzelprokura erteilt. Die Prokura des Johann Georg Ludwig Buder, Kaufmann in Mainz, ist erloschen.

Bromberg. Confiserie Hohenzollern Leopold Markus: Inhaber Kaufmann Leopold Markus.

Freiburg. Konditorei Hermann Moritz, Freiburg: Inhaber Hermann Moritz, Hofkonditor, Freiburg.

Besigheim. Gebrüder Creuziger, Bonbons- und Zuckerwarenfabrik in Lauffen a. N.:

Die Gesellschaft ist infolge Ausscheidens des Teilhabers Hermann Creuziger aufgelöst. Das gesamte Vermögen einschliesslich Passiven ist auf den Gesellschafter Albert Creuziger in Lauffen a. N. übergegangen. Die Firma wurde demzufolge gelöscht.

II. Gebrüder Creuziger, Inh. Albert Creuziger in Lauffen a. N., Bonbons- und Zuckerwarenfabrik, Sitz: Lauffen a. N.

Siegen. Ferdinand Simon, Warenhaus für Lebensmittel: Inhaber Kaufmann Ferdinand Simon.

Rottweil. Karl Würthner, Konditorei in Schwenningen:

Die Firma ist erloschen.

Würzburg. Richard Schmidt:

Unter dieser Firma betreibt der Kaufmann Richard Schmidt eine Delikatessen- und Kolonialwarenhandlung.

Magdeburg. Schondorff & Curio:

Max Schondorff zu Magdeburg ist Prokura erteilt.

Landshut. Landshuter Biscuits- und Kakes-Fabrik H. L. Klein: Dem Kaufmann Georg Remert in Landshut ist Prokura erteilt.

Musterregister.

Strassburg, Els. Nr. 343. Firma E. Wolff's Nachfolger in Neudorf, eine Bonbonsverpackung »Friedensdose«, plastisches Erzeugnis, verschlossen, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 23. November 1905, nachmittags 3 Uhr 45 Minuten.

Hamburg. Nr. 2522. Firma P. W. Gaedke, in Hamburg, ein offenes Kuvert, enthaltend 13 Muster von Formen eines Kakes, genannt »Bravo« (Zeichnungen), Muster für plastische Erzeugnisse, Fabriknummern 2180—2192, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 20. November 1905, nachmittags 2 Uhr 45 Minuten.

Hannover. Nr. 877. Firma Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen in Hannover, ein Paket, offen, enthaltend Osterei aus zermahlenem Kakes und Biskuit, mit der Fabriknummer 1100, Muster für plastische Erzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 31. Oktober 1905, nachmittags 12 Uhr 15 Minuten.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

53l. 264821. Vorrichtung zum Schneeschlagen, Seihen od. dgl. mittels Kraftbetriebs, bestehend aus einer mittels Kugel drehbar und schwingbar gelagerten und mittels zweier Scheiben im Winkel einstellbaren Schlagkörperwelle. Fa. A. Bertuch, Berlin. 30. 9. 05. B. 28975.

2a. 266180. Zange zum Backen von Waffeln od. dgl. mit im Unterteil angeordneten Gleitrollen. Göhring & Hebenstreit, Dresden. 13. 11. 05. G. 14739.

2b. 266171. Vorrichtung zur Herstellung von »Spätzle«, aus einem auf den Topf aufzusetzenden Gestell und einem auf dieses aufzusetzenden Trichter mit mehreren Ausflussröhrchen. Marie Keck.

Patente.

Anmeldungen.

2b. W. 20468. Rührarme für Knet- und Mischmaschinen. Ernst Friedrich Wilhelm Wieda, Paterson, V. St. A.: Vertr.: H. Neubart, Pat.-Anw., Berlin SW. 61. 4. 4. 03.

2c. H. 35625. Streumehl für Bäckereizwecke. August Wilhelm Hintze, Chemnitz, äussere Johannisstrasse 15. 27. 6. 05.

81a. O. 4764. Tütenspreizer für Packmaschinen für Tee od. dgl., James Ormond, Melbourne, Austr.; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. R. Wirth, Frankfurt a. M. 1, und W. Dame, Berlin SW. 13. 25. 1. 05.

81c. G. 13730. Verpackungsrolle für Blattmetall. Walter Hamilton Coe, Providence, V. St. A.; Vertr.: E. Dalchow, Pat.-Anw., Berlin NW. 6. 23. 6. 05.

53l. R. 19144. Spritze für Konditoreizwecke, insbesondere zum Verzieren von Backwerk mittels plastischer Zuckermasse. Ferdinand Raht, Hamburg, Hasselbrookstr. 36. 16. 1. 04.


Digitized by Google

53k. F. 19140. Verfahren zur Herstellung eines trockenen, direkt oder in zubereiteter Form geniessbaren Nahrungsmittels aus Malz Dr. Sigmund Fränkel, Strassburg, Els., Hohenlohestr. 6. 1. 8. 04.

53g. L. 20868. Verfahren zum Aufschliessen holzhaltiger Stoffe, wie Stroh, Holz u. dgl., zwecks Herstellung eines Viehfutters. Dr. Franz Lehmann, Göttingen, Nikolausbergerweg 11. 25. 3. 05.

53k. R. 20155. Verfahren zum Kochen von Edelkastanien u. dgl. Giovanni Batistta Raffetto, New-York; Vertr.: Henry E. Schmidt, Pat.-Anw., Berlin SW. 61. 13. 9. 04.

81c. T. 9996. Säckchen zur Verpackung von Kaffee. William Burton Tremaine, New-York; Vertreter: M. Mintz, Pat-Anw., Berlin SW. 11. 11.11.04.

53d. P. 17298. Röstverfahren für Kaffee und Kaffeersatzmittel. Dr. Herm. Philipp, Bonn, Niebuhrstrasse 65. 22. 2. 05.

53f. F. 19859. Verfahren zur Herstellung von Marzipanmasse (Marzipanbackstoffmasse). Gebr. Fischer, Apolda, Thür. 21. 2. 05.

Konkurse (Anmeldefrist).

Minden, Westf. Kolonialwarenhändler Christian Dreyer, Simeonsstr. 21 (1. 2. 06). — **Regensburg.** Bäckermeister Xaver Weissgerber (16. 1. 06). — **Halle, Saale.** Kolonialwarenhändler Otto Preusser, Geiststr. 24 (27. 1. 06). — **Bünde, Westf.** Bäckermeister Heinrich Friedrich Pohlmann in Holsen (16. 1. 06).

Konfitüren in Warenhäusern. Warenhaus Gebr. Böhm in Bochum preist an:

Baum-Konfekt mit Füllung	1/4 Pfd.	25 »
Pralinés mit guter Füllung	1/4 »	15 »

(K.)

Liebenstein (Sa. M.) An die bestehende Bäckerei von Richard Bohlig soll eine Kakesfabrik angebaut werden. (K.)

Altona (Elbe). Die Teegrosshandlung Heinrich Siems ist in den Alleinbesitz von Hans Jürgen Johannes Heinrich Siems übergegangen. (K.)

Gerabronn i. W. Die Hohenlohesche Nährmittelfabrik A.-G. verteilt wie im Vorjahre 5 Proz. Dividende. (K.)

Krems (Niederösterr.). Die Firma Franz Fichtner, Schokolade- und Kaffeesurrogaterzeugung, ist infolge Ablebens des Inhabers erloschen. (K.)

Gaya (Mähren). Die Kanditen-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik der Firma M. Wiltschek ist nach Ableben des Inhabers Moses Wiltschek in den Alleinbesitz von Kathi Wiltschek übergegangen. (K.)

Stargard. Das dem Herrn Emil Kondrun gehörige Konfitüren-, Schokoladen- und Kaffeegeschäft hat Herr Kaufmann Hermann Pflug hier käuflich erworben. Die Uebernahme erfolgt am 1. Januar 1906. (K.)

Halberstadt. Anton Kraus hat die Konditorei Lange übernommen und führt sie unter dem Namen »Konditorei Kraus« weiter. (K.)

Es eröffneten in:

Strassburg i. E.: Else Heine, Gerbergraben 32, ein Spezialgeschäft für Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade;

Neuhaldensleben: Mathilde Lehmann, Markt 15, ein Spezialgeschäft in Konfitüren, Schokoladen, Kaffee, Kakao, Tee und Zucker;

Stuttgart: W. Hafendörfer, Forststr 137, eine Bäckerei und Konditorei;

Stendal: Wilhelm Müller, Altedorfstr. 13, eine Konditorei;

Nürnberg: Eugen Abel, vordere Sterngasse 12, eine Konditorei.

Gera (Reuss): Margarethe Rosipski, Kaiser Wilhelmstr. 20, ein Kakao- und Zuckerwarengeschäft.

Chemnitz: Carl Schmeisser, Reitbahnstr. 18, ein Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft.

Wittenberge (Bez. Potsdam): Wilhelm Loesch, Bäckermeister, eine Filiale des Schokoladen-Spezialgeschäfts der Firma Ed. Dannehl.

Gera (Reuss): Robert Meschwitz, Rossplatz 11, ein Zuckerwaren- und Schokoladen-Versandgeschäft.

M.-Gladbach: Peter Zohns, Krefelderstr. 179, ein Spezialgeschäft in Schokoladen, Zuckerwaren, Bonbons usw. (K.)

Colmar: Der Zucker- und Pastetenbäcker H. Martin, vormals Prielmayer, erhielt auf der Internationalen Ausstellung in Brüssel den grossen Preis mit Ehrenkreuz und goldener Medaille. (K.)

Anm. d. R.: Als wir dies lasen, dachten wir an die »Exposition internationale des arts et métiers«, in Brüssel kürzlich veranstaltet und von uns in Gordianheft 255 vom 5. Dezbr. 1905, Seite 333, eingehend beschrieben. Wir haben eine uns zugedachte Auszeichnung abgelehnt, indem wir auf die erfreuliche Mitteilung keine Antwort gaben; an anderen Stellen scheint man den Brüsseler Medaillen mehr Vertrauen zu schenken.

Aus der Schweiz:

Ueber die **Nestlé- und Anglo-Swiss-Condensed Milk Co.** in Cham macht eine Dividendenschätzung die Runde in den Tageszeitungen. So sagt die »Frkft Ztg.«, dass für 1905 kaum mehr als 50 frs = 12½ Proz. vom Nennwert der Aktien zur Verteilung kommen dürften. Es wird dort auch von einer »anhaltenden Bewegung der Börse und des Kurses durch eine der Gesellschaft sehr nahestehende Seite« gesprochen. Hierzu bemerkt unser schweizerischer Gewährsmann, dass es wohl am Platze wäre, wenn die Verwaltung der Gesellschaft sich angesichts solcher Nachrichten eingehend über die Lage des Geschäfts äussern würde. Auch die Dividendenschätzung ist, wenn es sich um eine ausserhalb der Gesellschaft befindliche Quelle handelt, sehr mit Vorsicht aufzunehmen. Denn gerade bei der Chamer Gesellschaft ist ein Voranschlag sehr schwierig, da eine ganze Reihe von Fabriken in Betracht kommt. Der Kurs der Chamer Aktien hat sich wieder erholt, nachdem er einen Tiefstand von 1320 frs erreicht hatte; am 21. Dezember lautete die Börsennotiz auf 1400 frs, und hierauf scheinen sich die Werte auch behaupten zu wollen. Verschiedentlich ist von einer Kapitalserhöhung gesprochen worden, die mit einer Einführung von Chamer Aktien an der Pariser Börse in Verbindung gebracht wird. Die Gesellschaft gewönne dadurch zwar ein weiteres Feld für ihre Aktien, doch ist die Wahrscheinlichkeit eines solchen Unternehmens nur gering. Erst kurz vor Weihnachten hat in Bern eine Sitzung des Verwaltungsrates stattgefunden, auf der über eine Erhöhung des Kapitals nichts beschlossen wurde.

Ueber den Gang des Unternehmens äussert sich auch die ihm nahestehende Schweizerische Kreditanstalt in ihrem neuesten Monatskursblatt, wie folgt:

»Dieser Kartellierungsgedanke, der den Zweck verfolgt, Ersparnisse einzuführen, durch Errichtung rationeller Grossbetriebe die Produktionskraft zu heben und durch besondere Organisationen die Absatzgebiete zu erweitern, war auch der leitende Gedanke für die Fusion der beiden Konkurrenzgesellschaften Nestlé und Anglo-Swiss Condensed Milk Co., welche im April vorigen Jahres von den Generalver

Digitized by Google

sammlungen beider Unternehmungen beinahe einstimmig genehmigt wurde. Und wenn die Erwartungen, die dieser Fussion zugrunde lagen, und die leider an der Börse zu einer fieberhaften Erhitzung der Spekulation führten, sich bis jetzt nicht realisiert haben, so dürften an diesem scheinbar negativen Resultate die Schwierigkeiten die Schuld tragen, die sich einer sofortigen Verwirklichung der angestrebten Vereinfachungen und Ersparnisse naturgemäss entgegenstellen.«

Ueber die **Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli in Zürich** brachten wir in Heft 256, Seite 363, eine Bemerkung aus der »Neuen Zürcher Ztg.«, dass die Gesellschaft mit ihren Bilanzen recht geheimnisvoll tue und nur wenig darüber an die Oeffentlichkeit gelangen lasse. Wir können heute einige Angaben machen, die man uns über den Stand des Unternehmens mitgeteilt hat. Das letzte Geschäftsjahr schloss am 31. März 1905. Unter den Vermögensstücken der letzten Bilanz sind die beiden Fabriken in Bern und Bendlikon bei Zürich sowie andere Liegenschaften und Vermögensstücke zum Betrage von rund 2850000 frs eingestellt, was ungefähr der vorletzten Bilanz vom 31. März 1904 gleich kommt. Hierzu kommt der Bestand an Kassa, Wechseln und Guthaben mit über 725000 frs gegen 550000 frs im Vorjahr, ferner der Vorrat an Waren in Höhe von 1090000 frs, was etwa 180000 frs mehr sind, als zur gleichen Zeit 1904. Auf der Passivseite der Bilanz steht das seit Bestehen der Gesellschaft bisher unveränderte Aktienkapital von 3 Millionen frs an erster Stelle. Die Hypothekenschulden betragen nicht ganz 352000 frs. Nach der Bilanz hat der Gewinn für 1904/05 betragen 256788 frs gegen 341443 frs in 1903/04, wovon die Generalversammlung 5 Proz. Dividende zu verteilen beschloss gegen 6 Proz. im Vorjahr. Der geringere Ertrag des letzten Jahres wird hauptsächlich auf vermehrte Ausgaben für Reklame zurückgeführt. Auch hat die Gesellschaft von den Geschäftsergebnissen der einzelnen Jahre erhebliche Beträge für Abschreibungen zurückgestellt. In den letzten fünf Jahren sind auf die Anlage in Bern 510000 frs und auf die Anlage in Bendlikon 450000 frs abgeschrieben. Ein besonderes Reservekonto hat die Gesellschaft nicht. Rund gerechnet, konnte die Gesellschaft aus dem Jahresgewinn der letzten fünf Jahre eine Million frs zur Sicherstellung des Unternehmens einbehalten, ein Betrag, der den dritten Teil des Aktienkapitals bildet.

Am 23. Dezember 1905 feierte der **Stollwerck-sche Männerchor Theobromina** in Cöln a. Rh. sein zehnjähriges Stiftungsfest. Ausser den Angehörigen der etwa 90 Sänger und vielen Angestellten und Freunden waren auch die Herren Stollwerck mit ihren Familien erschienen. Der Männerchor bot den Festteilnehmern eine ganze Reihe von Vorträgen, die durch eingeschobene Solopartien sehr abwechslungsreich gestaltet waren. Auf den musikalischen Teil folgte ein Ball, der die Festgäste noch lange zusammenhielt. Herr Kommerzienrat Stollwerck überreichte dem Vorsitzenden des Vereins einen vom Verbande deutscher Schokoladefabrikanten gegebenen Trinkpokal, Herr Generalkonsul Karl Stollwerck stiftete zwei Sparkassenbücher als Beitrag zu den Unkosten von Sängerfahrten, und Herr Heinrich Stollwerck verteilte mehrere Erinnerungsmedaillen für zehnjährige Mitgliedschaft. Auch teilte er mit, dass ein Anbau am Erholungsheim der Firma geplant sei. In diesem Anbau solle ein Konzertsaal sein, der dem Verein ein eigenes Heim böte. Hierfür bedankte sich der erste Vorsitzende, Herr Peter Harnisch, der als erster Prokurist in der Firma tätig ist. Der Verlauf des Festes zeigte noch unserem Gewährsmann deutlich die guten Beziehungen, die zwischen den Inhabern und Angestellten der Firma Stollwerck herrschen, und glich mehr dem gemütlichen Beisammensein einer grossen Familie.

Durch die Tageszeitungen geht folgende Nachricht: **Gebr. Stollwerck A.-G. in Köln.** Der Absatz hat erheblich zugenommen; trotz gesteigerter Arbeitslöhne hofft man das gleiche Erträgnis wie im Vorjahr verteilen zu können, natürlich unter dem üblichen Vorbehalt. Die Vorzugsaktien bekommen bekanntlich 6 Proz., die Stammaktien erhielten im Vorjahr 7 Proz.

Die Herren **J. Chauvelon & Cie.** in Paris teilen uns mit, dass sie ihren langjährigen Mitarbeitern, den Herren Gabriel Chauvelon und Ludovice Joigniot, Prokura erteilt hat.

Die Firma **Oswald Püschel** in Breslau, Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, ist zum 1. Januar 1906 in andere Hände übergegangen. Der bisherige Inhaber, Herr Rudolf Püschel, teilt uns mit, dass er die seit 1862 bestehende Fabrik seinem Sohn, Herrn Erich Püschel, übertragen hat, aus Rücksicht auf sein Alter. Herr Erich Püschel war bisher Prokurist der Firma und ist daher mit dem Geschäft vertraut, das in den gleichen Bahnen, wie bisher, weiter geführt werden soll.

Der Inhaber der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik **»Badenia«** von Merck & Arens, Herr Carl Arens, ist zum Grossherzoglich Badischen Hoflieferanten ernannt worden.

Kreta. Die Einfuhr von Zucker-, Biskuit- und Teigwaren hatte im ersten Halbjahr 1905 einen Wert von 344227 frs gegen 228040 frs in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Odessa. Die Odessaer Schokoladenfabrik von Gebr. K. gibt an — wie auf Seite 381/382 berichtet ist — ohne ihre Schuld durch Zerstörung ihrer Fabrik, Diebstahl von Waren in Zahlungsschwierigkeiten gekommen su sein. Sie hat denn auch schon von uns zwei Akzepte in Höhe von Mark 2242.35, die am 1. Dezember 1905 zu zahlen waren, zum Protest gehen lassen. Unsere Gesamtforderung beträgt Mark 9009.90. Gebr. K. versenden unterm 17. Dezember 1905 eine Liste ihrer russischen Gläubiger: daraus geht hervor, dass 26 russische Firmen ungefähr 81.000 Rubel zu fordern haben. An uns senden Gebr. K. eine Liste, nach der deutsche, englische und französische Firmen zusammen rund 43.000 Mark zu fordern haben. Hiernach würde sich nur eine Schuldsumme von rund 218.000 Mark ergeben. Da Gebr. K. selbst angeben, ein Vermögen von 750.000 Mark vorher besessen zu haben, so ist an eine Zahlungsunfähigkeit ohne weiteres nicht zu glauben.

Nach der uns eingereichten Liste sind wir mit einer Forderung von rund 9000 Mark die grössten Gläubiger aus dem Westen. Wir geben daher hiermit den übrigen Gläubigern anheim, sich mit uns in Verbindung zu setzen, insoweit sie eine gemeinschaftliche Vertretung ihrer Interessen den Schuldnern gegenüber wünschen. Eine Gläubigerversammlung soll am 28. Januar in Odessa stattfinden; ein Vertreter unserer Firma wird dieser Versammlung beiwohnen.

Verlag des Gordian
Waren-Abteilung für Export.

Digitized by Google



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Versand-Körbe

Neuheiten für Bonbons, Schokolade, Ostereier usw.

Gebr. Riessner

Korb-Manufaktur

Lichtenfels.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden **b. J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Roh-Kakao.

Kaufmann, selbst. Arbeiter, 8 Jahre Ausland, der **engl., franz. u. spanischen Sprache mächtig, vorzüglicher Kakaokenner** aller Provenienzen, vollständige Kenntnis der **Produktionsländer,** sowie des ganzen europ. **Absatzgebietes,**

sucht leitende Stellung.

Spätere Beteiligung nicht ausgeschlossen. Ia. Referenzen. Offerten unter **L. P. S.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W., Brücken-Allee 33.



Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

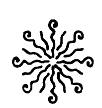
brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**



Etiketten



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert

Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.

Höchste Leistungsfähigkeit.

Dr. F. Kaspar's Milchpulver

zu ff. Rahmschokoladen,

vollständig löslich, haltbar, unerreicht in Qualität, liefert:

Erste Aktien-Molkerei, Prag

Muster und Preise franko.



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!

Digitized by Google

Wahler & Schwarz

(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)

Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart

fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:

Serienbilder-Karten feinster Ausführung

Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.

Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235 317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! * Tadellose Funktion! * Einfachste Handhabung! Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!

Verlangen Sie Prospekt! * Prompte Bedienung! * Erstklassige Fabrikate!

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik

Viersen.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

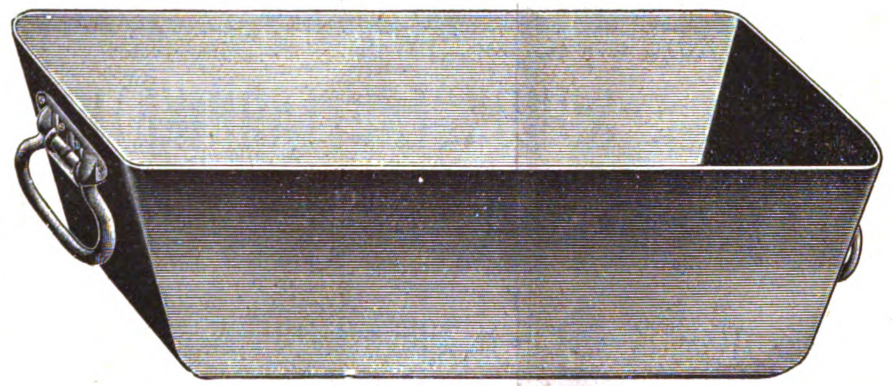
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kästen

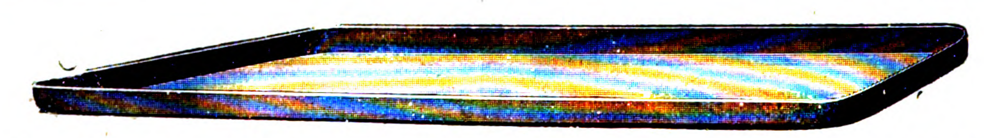
für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



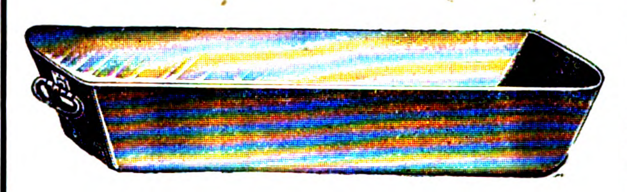
Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen.

Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. **Auch** hiervon halten wir grosses Lager und **können** meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

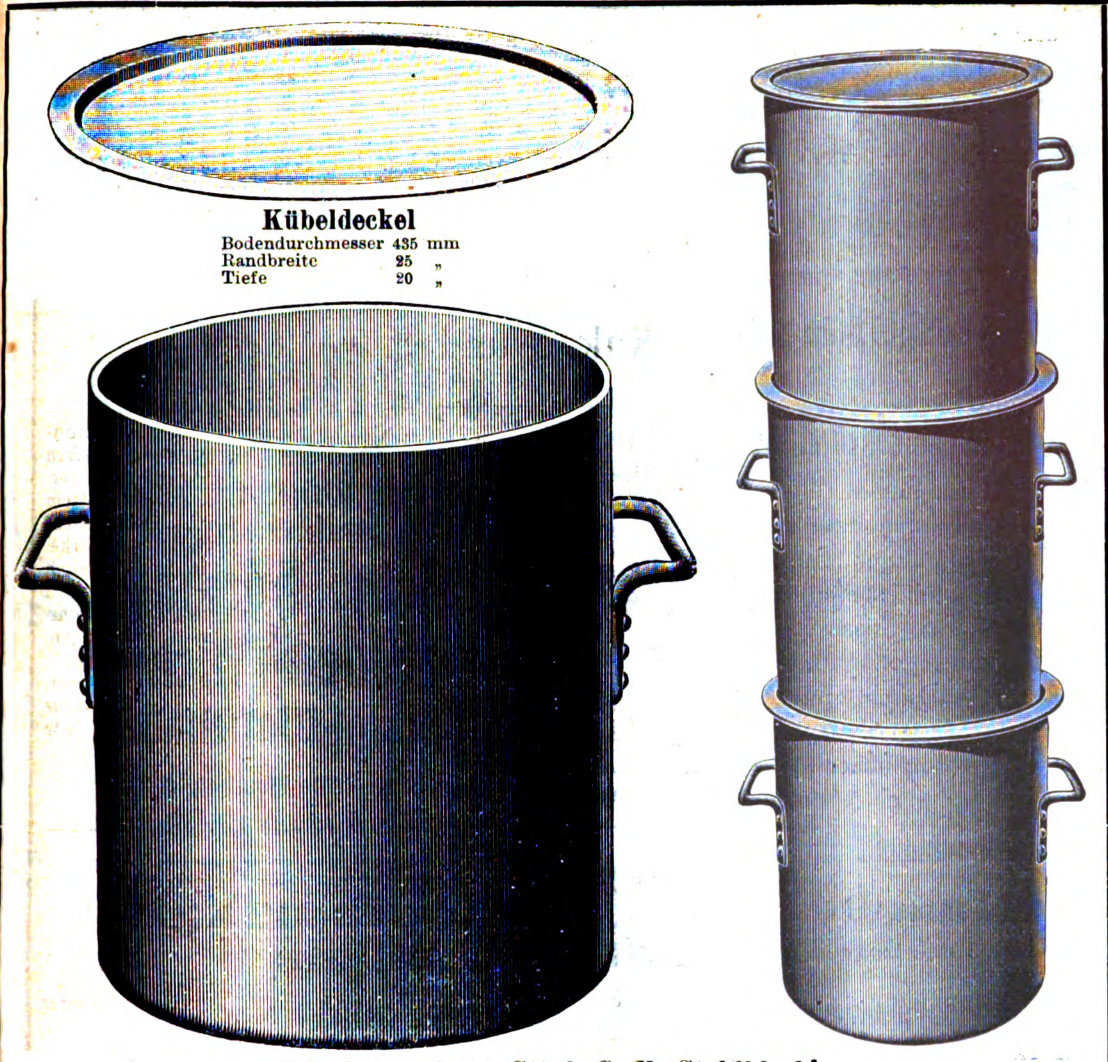
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübeldeckel
Bodendurchmesser 435 mm
Randbreite 25 „
Tiefe 20 „

Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben	440 mm	Durchmesser
unten	430 „	„
Tiefe	500 „	„
Inhalt ca.	74 Liter.	

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XI. Jahrgang. **Nr. 258.** Hamburg, 20. Januar 1906.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.
Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.
Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik
DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & Cie.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

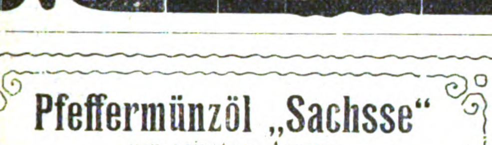
Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

—— Grand Prix St. Louis 1904. ——



Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.



Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 258:

Neue Zollverhältnisse.

Im Anschluss an die Zollsätze in Heft 256 folgen einige ergänzende Bemerkungen, die uns erst nachdem bekannt wurden.

Die **Schweizerischen** Sätze sind am 1. Januar 1906 in Kraft getreten. Da bis dahin mit Oesterreich-Ungarn, Frankreich und Spanien eine Einigung nicht erzielt war, sind vorläufige Vereinbarungen getroffen; die spanischen gelten bis zum 1. März 1906, die französischen bis zum 31. März 1906. Hiernach entrichten die schweizerischen Waren vorläufig an Frankreich die Einfuhrzölle nach dem Minimaltarif, während Frankreichs Waren dem neuen schweizerischen Gebrauchstarif unterworfen sind. Die schweizerische Handelswelt ist hierüber nicht sehr erfreut, da sie sich verschiedene Zollerhöhungen gefallen lassen muss. Auch auf die österreichischen Waren wird der neue schweizerische Tarif angewandt, während andererseits die alten österreichischen Einfuhrzölle noch bis zum 28. Februar 1906 gelten, ein Verhältnis, das auch zwischen Deutschland und der Schweiz für Januar und Februar 1906 noch besteht. Der Uebergang machte sich vor allem in den Hauptgrenzstellen Basel und Genf durch bedeutende Warenanhäufungen bemerkbar.

Bei dem **österreichisch-ungarischen** Zolltarif ist nachzutragen, dass Waren, die beim Inkrafttreten von Tarifänderungen in Oesterreich-Ungarn bereits eingeführt, aber noch nicht verzollt sind, bei der Verzollung dem Tarif unterliegen, der unmittelbar vor der Erteilung der Erlaubnis zur Entnahme der Ware aus dem Zollgewahrsam gilt. Diese Bestimmung richtet sich nach den §§ 207 und 209 der Zoll- und Staatsmonopolsordnung vom Jahre 1835. Der § 207 lautet: »Die Eingangszollgebühren werden mit dem Zeitpunkt fällig, in welchem das Verfahren für die Eingangsverzollung geschlossen wird, unmittelbar vor der Erteilung der Gestattung, die Ware von dem Amtsplatze oder der amtlichen Niederlage zur freien Verwendung hinwegzunehmen«. Und § 209 besagt: »Die nach dem Zeitpunkte, mit welchem die Zollgebühr fällig wird, in dem Ausmasse derselben zur Wirksamkeit gelangenden Aenderungen sollen den zur Zahlung verpflichteten Personen weder zum Vorteil noch zum Schaden gereichen«.

In **Russland** soll der neue Tarif in Anwendung kommen für alle Waren, die am 28. Februar (n. St.) noch nicht abgefertigt sind. Da sich schon jetzt eine sehr langsame Abfertigung bemerkbar macht, so ist zu erwarten, dass viele Sendungen, die in den letzten Februarwochen an der russischen Zollgrenze eintreffen, nicht mehr zum alten Zollsatz eingeführt werden. Ob Russland nicht noch nach deutschem Vorbilde statt der Zollabfertigung die Zollanmeldung für die Verzollung massgebend sein lässt, ist abzuwarten.

Für die Zollbehandlung von Waren in **Rumänien** beim Uebergang zu den neuen Tarifsätzen ist nach dem allgemeinen Zollgesetz vom 18. Juni/1. Juli 1905 der Tarif anzuwenden, der im Augenblick der Einreichung der Zollanmeldung gilt.

In **Italien** sind die Bestimmungen über die Ausfuhrvergütung erweitert worden, und zwar wird jetzt auch für Konfekt, Karamellen, Pastillen und Zuckerwerk, die weniger als 60 Hundertteile Zuckergehalt aufweisen, Steuerrückvergütung gewährt. Ausserdem ist seit dem 1. Juli 1905 bei der Ausfuhr von reinem Kakao in Masse oder in Pulverform, einerlei, ob Kakaobutter oder Gewürze darin sind, der Zoll für die in der Ware enthaltenen Rohstoffe zurückvergütet. Für Scho-

Digitized by Google

kolade mit oder ohne Gewürz besteht seit dem 1. Januar 1906 ein einheitlicher Satz für die Rückvergütung im Betrage von 60 Lire auf 100 Kilo.

Für die Zahlung der Einfuhrzölle hat der italienische Finanzminister bestimmt, dass die Annahme von Silberscheidemünzen, von Staats- und Bankbillets zur Bezahlung der Zollgefälle weiter bis zum 30. Juni 1906 verlängert ist. Nach den geltenden Bestimmungen können Staats- und Bankbillets unter Hinzurechnung des Agios bei Zollzahlungen bis zu 100 Lire, Silberscheidemünzen italienischen Gepräges aber nur noch in geringeren Beträgen als 5 Lire angenommen werden.

Der **norwegische** Zoll auf Kakaobutter beträgt 4 Kr. auf 100 Kilo. Eine Ausfuhrvergütung auf Waren unserer Industrie als Entschädigung für auf Rohwaren bezahlte Einfuhrzölle besteht in Norwegen nicht.

Im Anschluss an eine frühere Nachricht in Gordianheft 255, Seite 334, soll wiederholt werden, dass in **Deutschland** die alten Tarifsätze und Vorschriften nur noch auf solche Waren nach dem 1. März 1906 angewandt werden, die bis zum Ablauf des 28. Februar bei der zuständigen Zollstelle zur Verzollung und zur Abfertigung auf Begleitschein oder zur Anschreibung auf Privatkreditlager angemeldet und zur Abfertigung gestellt werden. Hieraus folgt, dass alle Waren, die am 1. März 1906 in öffentlichen Niederlagen, Privatteilungslägern mit oder ohne amtlichen Mitverschluss oder in Beständen fortlaufender Konten vorhanden sind, desgleichen alle Waren, die zwar vor dem 1. März auf dem Begleitschein I oder dem Begleitzettel abgefertigt, aber erst nach dem 28. Februar zur weiteren Abfertigung angemeldet und gestellt werden, den Tarifsätzen und Vorschriften des neuen Tarifs unterliegen.

Inzwischen sind folgende Zollsätze neu gemeldet oder bestätigt:

VIII.

Holländischer Zolltarif:

Die Einführung eines neuen Tarifes für 1906 steht nicht bevor, der alte Tarif, vom 15. August 1862, bleibt auch ferner in Kraft. Hiernach sind zu zahlen auf 100 Kilo (1 Gulden etwa 1.68 Mk.):

Rohkakao Kakaoschalen Kakaobutter Kakaomasse ohne Zucker	nichts
» mit Zucker	25 Gulden
Schokolade	25 »
Zuckerwaren	25 »

Meistbegünstigungssätze gibt es nicht.

IX.

Belgischer Zolltarif:

Zwischen Deutschland und Belgien tritt ebenfalls am 1. März 1906 ein Zusatzvertrag zu dem bisherigen Abkommen vom 6. Dezember 1891 in Kraft, doch werden dadurch Erzeugnisse unserer Industrie nicht berührt. Der allgemeine Zolltarif bleibt unverändert. Hiernach lauten auf 100 Kilo in frs. die

Ansätze für	
Rohkakao Kakaoschalen	frei
Kakaomasse	50.— frs.
Kakaobutter	frei
Kakaopulver Schokolade Kakao und Schokoladewaren	50.— »
Zuckerwaren	50.56 » + 10 %

Ausfuhrvergütungen werden allgemein nicht gewährt, nur für eine beschränkte Anzahl von Waren: dazu gehört auch der in unserer Industrie verwandte Zucker, auf den bei der Ausfuhr der Zoll zurückvergütet wird.

X.

Französischer Zolltarif:

Die französischen Zollsätze bleiben unverändert bestehen, und eine Aenderung ist hierin zurzeit nicht geplant. Die Zölle verstehen sich für 100 Kilo Reingewicht und betragen in frs.

für	direkt vom Herkunftsland	vom europäischen Transitlager
Rohkakao Kakaoschalen	104.— frs.	124.— frs.
Kakaobutter Kakaomasse Kakaopulver	150.— »	153.60 »

Ausserdem sind an Zoll zu entrichten, ebenfalls auf 100 Kilo Reingewicht in Frs für Schokolade, Kakao- und Schokoladewaren

	General-tarif	Minimal-tarif
a) über 55 % Kakaogehalt	300. – frs.	150. – frs.
b) unter 55 % »	200.— »	102.25 »
Zuckerwaren	33.— »	33.— »

Ausfuhrvergütungen werden in Frankreich nicht gewährt.

XI.

Spanischer Zolltarif:

Eine neue Ausgabe ist geplant, doch vorläufig erst in Bearbeitung, so dass sich noch nicht sagen lässt, wann eine Aenderung eintritt. Vorläufig bleiben die alten Einfuhrzölle in Kraft; sie betragen in Pesetas (= 0.80 Mk) auf 100 Kilo

für	
Rohkakao Kakaoschalen	120.—
Kakaomasse Kakaobutter Kakaopulver	200.—
Schokolade Kakao und Schokoladewaren	300.—

Kakaobohnen und Kakaoschalen, die von Fernando Po direkt eingeführt werden, unterliegen statt 120 Ptas. nur einem Einfuhrzoll von 90 Ptas.

XII.

Portugiesischer Zolltarif:

Die Verhandlungen über einen Handelsvertrag zwischen Portugal und Deutschland sollen nahezu abgeschlossen sein. Auch die seitens Portugal mit der Schweiz, Italien, Frankreich und England gepflogenen Verhandlungen gehen ihrem Abschluss entgegen, doch ist darüber näheres noch nicht bekannt; auch über den Zeitpunkt, an dem die geplanten Sätze in Kraft zu treten hätten, verlautet nichts. Ferner müssen sich die Kammern noch mit mehreren Vorlagen befassen. Wir beschränken uns daher darauf, heute nur die Sätze des zur Zeit geltenden Tarifs vom 17. Juni 1892 zu nennen. Die Einfuhrzölle betragen auf 1 kg (1 milreis Gold = 4.54 Mk., 100 reis = 1 milreis) für

Rohkakao Kakaoschalen	35 reis
Kakaobutter	40 »
Kakaomasse Kakaopulver Sckokolade Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren	200 » (mit Tara

Besondere Vorzugszölle bestehen nicht, es brauchen aber Erzeugnisse aus den portugiesischen Kolonien nur die Hälfte der genannten Sätze zu entrichten. Ausfuhrvergütungen werden nur auf kandierte Früchte gezahlt, im Verhältnis zum Zuckergehalt.


Digitized by Google

XIII.

Dänischer Zolltarif:

Auch Dänemark ändert in seinen Zollsätzen nichts. Der seit dem 4. Juli 1863 bestehende Zolltarif bleibt bestehen. Wir nennen die Zölle heute, ohne sie auf 100 Kilo oder in deutsche Währung umzurechnen, um zunächst ein möglichst getreues Bild der Länder für sich zu geben. 1 Kr. ist etwa 1.12 Mk. und hat 100 Oere. An Einfuhrzöllen werden erhoben aufs Pfund für:

Rohkakao, Kakaoschalen	8¹/₈ Oere
Kakaobutter	4¹/₆ »
Kakaomasse, Kakaopulver	14⁷/₁₂ »
Schokolade in Kuchen und Blöcken	10¹/₂ »
Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren	14⁷/₁₂ »

Auf Antrag vergütet die dänische Zollbehörde bei der Ausfuhr für:

Kakaobutter	4¹/₆ Oere auf 1 Pfund
Schokolade	4.30 Kr. auf 100 »
Kolaschokolade, Kolatabletten	3.75 » » 100 »
Zuckerwaren, auch mit Likör	3.— » » 100 »
Gemischtes Konfekt, Zuckermandeln	2.— » » 100 »

XIV.

Finnischer Zolltarif:

Russland und Finnland sind zollpolitisch getrennte Gebiete; zwischen beiden Ländern besteht eine Zollgrenze, und die Zolltarife weichen von einander ab. Zollpolitische Aenderungen sind in Finnland nicht geplant; vielmehr wird der geltende Zolltarif vom 22. Dezember 1886, mit einer wesentlichen Abänderung vom 4. Juni 1888, auch fernerhin in Kraft bleiben. Die Zölle sind in finnischen Mark = etwa 0.80 Mk. zu zahlen und betragen auf 100 Kilo für:

Rohkakao, Kakaoschalen	35.— F. Mk.
Kakaobutter	23.50 »
Kakao, zubereitet, Schokolade, Zuckerwaren	100.— »
Honigkuchen	60.— »

XV.

Schwedischer Zolltarif:

Neue Zollsätze treten 1906 nicht in Kraft, die alten Zölle bleiben bis auf weiteres bestehen und betragen in Kronen = 1.12 Mk. aufs Kilo:

Kakaobohnen, Kakaoschalen	5 Oere
Kakaobutter	zollfrei
Kakao, gemahlen oder gerieben	30 Oere
Schokolade, Konfitüren	50 »

Die Ausfuhrvergütung beträgt für Schokolade 5 Oere und für Konfitüren 30 Oere aufs Kilo.

XVI.

Serbischer Zolltarif:

Der bisherige deutsch-serbische Zollvertrag läuft am 1. März 1906 ab, und der neue Tarif ist bisher serbischerseits noch nicht angenommen. Auch wann der neue allgemeine serbische Tarif in Kraft treten soll, ist bisher nicht bestimmt.

Auf 100 Kilo beträgt der jetzt geltende Einfuhrzoll

	allgemein	vertragsmässig
Rohkakao	15 frs.	—
Kakaoschalen	15 frs.	—
Kakaobutter	15 frs.	10 frs.
Kakaopulver	15 frs.	15 »
Schokolade	35 »	30 »
Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren	35 »	25 »

Ausserdem werden an sogenannter Obrtsteuer auf Rohkakao und Kakaoschalen 1 Prozent, auf alle anderen Waren aber 7 Prozent vom Fakturenwert erhoben. Ferner wird eine Troscharina, zu deutsch Verzehrungssteuer, erhoben; diese beträgt 30 frs. auf 100 Kilo Rohkakao und Kakaoschalen, 50 frs. auf Kakaopulver und Schokolade, schliesslich 30 frs. auf Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren.

Der neue allgemeine serbische Tarif schliesst alle Nebengebühren in seine Sätze ein. Hiernach werden in Zukunft an Einfuhrzoll zu entrichten sein auf 100 Kilo bei

Kakao in Bohnen, Kakaoschalen a) roh	60 frs.
Kakao in Bohnen, Kakaoschalen b) gebrannt, geröstet	100 »
Kakaobutter	80 »
Kakaomasse, Kakaopulver, Schokolade, Schokoladewaren	200 »
Zuckerwaren	60 »
Feine Bonbons	100 »

Ueber die Zollbehandlung von Waren beim Inkrafttreten des neuen Tarifs liegt bereits eine Aeusserung der betreffenden serbischen Behörde vor, obgleich der Zeitpunkt selbst noch nicht fest steht. Hiernach ist die Frage, nach welchem Tarif Waren zu verzollen sind, die beim Inkrafttreten von Tarifänderungen in Serbien bereits eingeführt, aber noch nicht verzollt sind, nicht gesetzlich geregelt. Unverbindlich hat die Zollabteilung des serbischen Finanzministeriums jedoch erklärt, dass der zur Zeit der Einreichung der Zollerklärung geltende Tarif anwendbar sei.

XVII.

Griechischer Zolltarif:

Eine Abänderung der griechischen Einfuhrzölle ist nicht beschlossen. Die Zollsätze verstehen sich in Gold-Drachmen (= 0.80 Mk. etwa) auf die Oka (= 1280 g) und sind nach dem Generaltarif

für	Gold	Papier
Rohkakao, Kakaoschalen	frei	frei
Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver, Schokolade, Zuckerwaren	3.—	4.05
Halva aus Zucker od. Honig 100 Oka	80.—	108.—

Für Halva, eine Fastenspeise aus Sesam mit Zucker oder Honig, in Deutschland als türkischer Honig bekannt, wird bei der Einfuhr aus der Türkei ein Vorzugszoll von 38.40 Drachmen Gold oder 51.84 Drachmen Papier erhoben.

XVIII.

Zolltarif der Europäischen Türkei:

Im Augenblick sind Aenderungen im Zolltarif wohl geplant, aber noch nicht sicher festgestellt. Die Verhandlungen der Türkei mit den fremden Mächten über diesen Gegenstand schweben noch. Nach einer ganz kürzlichen Nachricht erklärten sich die Mächte mit einer Erhöhung bis auf 11 Proz. einverstanden, mit Ausnahme Englands. Eine endgültige Einigung ist noch nicht erfolgt. Bis auf weiteres gilt daher der allgemeine Einfuhrzoll von 8 Prozent und der für die Ausfuhr von 1 Prozent auch für alle Waren, die für unsere Industrie in Betracht kommen.

XIX.

Bulgarischer Zolltarif:

Mit Bulgarien ist kein Zusatzvertrag, sondern ein neuer, selbständiger Handelsvertrag geschlossen,

Digitized by Google

der bereits am 14. Januar n. St./1. Januar a. St. 1906 in Kraft getreten ist, soweit es sich um die Einfuhr deutscher Waren nach Bulgarien handelt. Ausser mit Deutschland sind noch mit einer Reihe anderer Staaten Meistbegünstigungsverträge abgeschlossen, über die noch nichts bekannt ist im Augenblick.

Wir beschränken uns daher heute darauf, die alten Zölle zu nennen. Nach dem alten Tarife unterliegen Zuckerwaren einem Satz von 20 Prozent, alle anderen Waren unserer Industrie haben einen Wertzoll von 14 Prozent zu entrichten.

* * *

Sobald die Angaben über alle Länder beisammen sind, werden wir die Zahlen in gleicher Weise, wie schon früher einmal in Heft 195, zusammenstellen.

Auf Anfragen über dies und jenes sind wir gern zur Auskunft bereit, soweit unsere Unterlagen es gestatten. R. d. G.

Rauchige Kakaos — Rauchige Kakaobutter.

In Nr. 255 des Gordian, Ausgabe vom 5. Dezember 1905, haben wir über »rauchige Kakaos« gesprochen. Hierzu haben wir den folgenden Brief aus Lissabon bekommen, den wir wörtlich abdrucken, weil wir darum gebeten worden sind. Was wir dazu zu sagen haben, steht am Schluss.

Der Brief lautet:

»Ich kann nicht umhin, auf den im ›Gordian‹ vom 5. Dezember enthaltenen Artikel betreffs **rauchiger Kakaos** zurückzukommen.

Es scheint mir, als ob dieser Artikel verschiedene Fabrikanten förmlich auf die Suche nach Rauch gebracht hat! Ich habe von mehreren Leuten deswegen Briefe bekommen und höre von einem Konkurrenten, dass es ihm ebenso gegangen ist. — Dieser Tage bekam ich eine Reklamation wegen Rauches auf den Kakao einer grossen Pflanzung, die mit den besten, modernsten Trocken-Apparaten, deren Kakao also unmöglich Rauch haben kann, ausgerüstet ist. Ich bekomme den Kakao dieser Pflanzung seit zirka acht Jahren — in den letzten Jahren waren es 10—12000 Sack p. a. —, und habe auch nicht eine einzige Reklamation wegen Rauches darauf gehabt. Die auf künstlichem Wege getrockneten Kakaos der Winterernte haben fast immer einen schärferen Geschmack, als die an der Sonne getrockneten Kakaos der Sommermonate gehabt, und erst jetzt mit einmal wittern viele Leute hinter diesem schärferen Geschmack ›Rauch‹. —

Wo Sie den Artikel über rauchige Kakaos nun einmal veröffentlicht haben, möchte ich Sie bitten, den Fabrikanten doch auch anzuraten, nicht alle möglichen scharfen Kakaos als »rauchig« zu brandmarken, **die es nicht sind.** Sie müssen bedenken, dass durch eine noch schärfere Beurteilung der Qualität seitens der Fabrikanten uns Händlern hier das schon sehr schwierige Kakao-Geschäft noch bedeutend mehr erschwert wird.

Sie schreiben u. a.:

›Hat der Fabrikant seinen Bohnen-Lieferanten diese Generalklausel auferlegt, dann ist er für alle Zeiten geschützt‹, und

›Macht A. Einreden, wende man sich an B.‹

Dies ist ja sehr leicht und nett gesagt. So sehr einfach, wie Sie sie darstellen wollen, ist die Sache denn aber doch nicht. Ich glaube, Sie hätten diesen Artikel nicht, oder wenigstens nicht in der vorliegenden Form geschrieben, wenn Sie die Verhältnisse auf St. Thomé genau kennten.

Wenn ganze Partien von auf grossen Pflanzungen behandelten Kakaos durch und durch rauchig sind, dann haben wir es in der Hand, dem Pflanzer zu sagen: Der Kakao ist rauchig, taugt also nichts und ist unverkäuflich. — In früheren Jahren haben wir Exporteure dies oft getan. Die Pflanzer haben es sich sehr zu Herzen genommen und ihre Pflanzungen mit guten Trocken-Anlagen ausgerüstet, wodurch der Schaden abgestellt wurde. Heute hat jede grössere Pflanzung gute Trocken-Einrichtungen, kann mithin keine rauchigen Kakaos liefern.

Dass nun bei der Trocknung im Apparat hier und da mal eine Bohne nebenbei fällt und auf diese Weise mit dem Heizkörper in nähere Berührung kommt, als es sein sollte, lässt sich unmöglich vermeiden. Dass solche Bohnen dann auch mal mit in die Säcke hineinkommen, will ich nicht abstreiten. Jedenfalls ist die Anzahl solcher Bohnen aber **so verschwindend klein,** dass die Qualität des Kakaos im ganzen dadurch in keiner Weise beeinträchtigt werden kann. Es lässt sich ja ebensowenig vermeiden, dass ab und zu mal eine schlechte Bohne im Kakao vorkommt, wenn der Prozentsatz solcher Bohnen auch sehr gering ist.

Wer feinen Kakao einer grösseren Pflanzung kauft, kann sich fest darauf verlassen, dass er keine rauchige Ware bekommt.

Ganz anders liegt der Fall bei den geringeren Kakaos, die für ›Mittel‹ und ›Kurant‹ verwendet werden, also besonders mit dem sogenannten »Original-Paiol«, da dies ein oft kiloweise zusammengekaufter Kakao ist. Derselbe wird von Schwarzen, die ein paar Kakaobäume zu eigen haben oder sich auch wohl auf andere Weise Kakao zu »verschaffen« wissen, in ganz kleinen Mengen an Ladenbesitzer in der Hafenstadt St. Thomé, deren Filialen im Innern, oder auch an kleine Zwischenhändler auf den Dörfern in Tausch gegeben. Die genannten Filialen und Zwischenhändler auf den Dörfern sammeln den Kakao also an, und wenn sie ein paar Säcke zusammen haben, schicken sie ihn nach der Hafenstadt St. Thomé weiter, wo er von den grösseren Händlern zu grösseren Partien vereinigt wird, die dann hierher verladen werden. — Sie werden begreifen, dass bei den auf diese Weise gewonnenen Partien oft unter 50 Bohnen ein Dutzend oder mehr verschieden beschaffen sind. Die Leute, die im Innern der Insel auf den Dörfern ihren Sitz haben, sind grösstenteils ziemlich ungebildet, und es wäre vergebliche Mühe, sie darüber belehren zu wollen, dass und weshalb ein Entfernen rauchiger Bohnen, bezw. überhaupt ein Sortieren dieses Kakaos angebracht wäre, sie würden sich über Rauch kein Urteil bilden können. Sind doch selbst Kakaofabrikanten und Grosshändler sich auch noch nicht einmal einig darüber, wie weit die Grenze für Rauch geht und wo scharfer, bitterer Geschmack anfängt.

Erst vor kurzem hatte ich wieder mal eine längere Aussprache mit einem Herrn, der in der Hafenstadt St. Thomé eines jener grösseren Ladengeschäfte hat, über die Qualitätsfrage bei diesen geringeren Kakaos, und wir sind beide nur wieder zu dem Resultat gekommen, dass es ein **gänzlich unausführbares Verlangen** sein würde, die kleinen Tauschhändler, denen man überhaupt nicht einmal klar machen könnte, **was unter**

Digitized by Google

Rauch bei Kakao zu verstehen ist, sollten den Kakao Kilo für Kilo und Bohne für Bohne auf Rauch untersuchen.

Sie können sich jedenfalls auch denken, dass die Schwarzen, die nur ein paar Kakaobäume besitzen, keine Trocken-Anlagen haben. Wenn sie die Ware also nicht an der Sonne trocknen können, so trocknen sie sie auf künstlichem Wege, natürlich auf die primitivste Weise, meistens auf Wellblechen über einem Feuer. Bei diesem Verfahren lässt es sich nicht vermeiden, dass mal einige oder auch sämtliche Bohnen etwas rauchig werden.

Es wird, aus den genannten Gründen, nicht durchführbar sein, den Händlern bei den geringeren Kakaos, wenigstens in den Wintermonaten, die Kondition »garantiert rauchfrei«, Bohne für Bohne, aufzulegen. Wir haben es ja nicht in der Gewalt, das gleiche auf St. Thomé durchzusetzen. Würde ich den Versuch dazu machen, so würden mir die St. Thomé-Händler einfach zur Antwort geben: »Wenn Sie den Kakao nicht mehr so nehmen wollen, wie er einmal ist, so nimmt ihn eben ein anderer.« Wir müssen die Kakaos also so verkaufen, wie er von St. Thomé kommt.

Dies werden Sie sicher verstehen, und dies wird auch jeder einsichtsvolle Fabrikant verstehen.

Wenn den Fabrikanten durch rauchige Bohnen in dem Kakao Schaden entsteht, so müssen sie eben suchen, den **Preis** entsprechend zu schieben, d. h. die Preis-Differenz gegen Feine grösser zu machen.

Wir Händler hier müssen aber leider konstatieren, dass Feine immer mehr vernachlässigt werden und die Preis-Differenz gegen Mittelsorten immer kleiner wird. Mittel und Kurante wird man hier meistens spielend leicht los, und in Feinen muss man grosse Stocks halten. Es scheint danach doch, als ob die Fabrikanten die geringeren Sorten Thomés in grossen Mengen haben **müssten,** und auch aus diesem Grunde werden solche Klauseln, wie die von Ihnen genannte, sich nicht in Praxis umsetzen lassen.

Jeder, der die Verhältnisse auf St. Thomé kennt, wird Ihnen das oben Gesagte bestätigen können.

Lieb wäre es mir, wenn Sie meine heutigen Ausführungen gelegentlich für den »Gordian« verwerteten, damit uns Händlern nicht Bedingungen aufgezwungen werden, die wir beim besten Willen im Winter nicht erfüllen können. Solange wie billige, primitiv behandelte Kakaos gekauft und verarbeitet werden, so lange wird es während der Regenmonate auch rauchige Bohnen geben, selbst wenn tausende Kilos Tinte deswegen verschrieben werden. Ein jeder, der die Gewinnung und Behandlung des geringen sogenannten »Commerio«-Kakao aus eigener Erfahrung und Anschauung kennt, wird Ihnen dies bestätigen können. Das einzige Land, wo scheinbar keine Mittel- und Kuranten Thomés gekauft werden, ist die Schweiz. Wer geringe Produkte oder Artikel kauft und haben muss, der muss auch geringere Anforderungen stellen. Billig und gut, das ist sehr schön gesagt, aber das reimt sich leider nur gar zu selten!«

* * *

Von dem, was wir in Nr. 255 des Gordian auf Seite 274 gesagt haben, können wir kein Wort zurücknehmen. Wenn es Fabrikanten gibt, die einen Kakao rauchig nennen, wenn er garnicht rauchig ist, so werden die streitenden Parteien ja wissen, dass es Sachverständige gibt, deren Urteil in Streitfällen anzurufen ist. Wenn aber ein Kakao tatsächlich rauchig ist und derart nach Rauch schmeckt und riecht, dass kein Mensch die daraus hergestellten Fabrikate essen kann, dann sollten die Fabrikanten nicht verpflichtet werden können, ein derartig untaugliches Rohprodukt zu behalten und zu bezahlen. Und von solchem untauglichen Rohprodukt haben wir gesprochen, nicht aber davon, dass ein Fabrikant das Recht hat, Kakao rauchig zu nennen, wenn er garnicht rauchig ist. Vor absolut rauchigem Kakao müssen die Lieferanten ihre Kunden bewahren; die Kunden können sich nicht anders schützen als durch die vorgeschlagene Klausel. Die Bohnenlieferanten können sich den Rücken decken und ihren Lieferanten dieselbe Bedingung auferlegen. Lassen wir die Sache laufen, wie sie läuft, dann nehmen die Zwischenlieferungen und Vermischungen von rauchigen Bohnen nie im Leben ein Ende. Nur dadurch, dass schon von der ersten oder zweiten Hand alle rauchigen Bohnen abgelehnt und als wertlos bezeichnet werden, ist eine Besserung zu erzielen. Dass auch von San Thomé kein rauchiger Kakao zu kommen braucht, wird doch wohl zur Genüge dadurch bewiesen, dass im ganzen Jahr höchstens 2—3 Prozent rauchige Bohnen abgeliefert werden, dagegen 97—98 Prozent nicht rauchig sind. Da sollte es unmöglich sein, auch diesen kleinen Rest in Zukunft rauchfrei zu trocknen? Das glauben wir nicht. Wenn aber diese paar Prozent von kleinen Negerleuten nicht anders als über Holzfeuer in Qualm, Rauch und Gestank getrocknet werden können, dann bleibt nichts anderes übrig, als dass diese kleinen Negerleute entweder das Kakaoernten aufgeben und dafür was anderes pflanzen, oder dass sie sich bessere Trockenvorrichtungen anschaffen. Das werden sie tun, sobald der Krämer auf San Thomé ihnen den rauchigen Kakao nicht mehr abnimmt.

Dass die grossen Pflanzungen — in ihrem eigenen Interesse — gute Trockenvorrichtungen haben, wissen wir; dass wir auch nicht davon gesprochen haben, dass »hin und wieder eine Bohne nebenbei fällt«, und dass der Empfänger daraufhin, ganze Ladungen ablehnen kann, ist wohl auch klar. Wir schicken noch heute eine aus der letzten Zeit stammende Bemusterung rauchigen Kakaos, rohe Bohnen, geröstete Kerne, gemahlene Masse, an den Lissaboner Herrn ein, damit er sich überzeugt, dass es sich um eine total rauchige Partie handelt, nicht aber um eine Partie, in der nur »hin und wieder eine nebenbei gefallene Bohne etwas scharf schmeckt«.

Dabei soll nicht unerwähnt bleiben, dass Afrika eigentlich das einzige Land ist, das noch rauchige Kakaos in die Konsumländer bringt; die meisten Klagen kommen bei Thomé- und bei Kamerunkakaos vor. Von Accra kommt fast kein rauchiger Sack herein, von andern Ländern ebenfalls nicht, und doch wird man überall dieselben primitiven Verhältnisse bei Ernte und Aufbereitung neben den grossen Plantagen finden, die hier von San Thomé geschildert worden sind. Darum aber haben die Fabrikanten auch das Recht, von den Lieferanten der Afrikasorten dasselbe zu fordern, was die Lieferanten von Accra, Samana, Bahia usw. ohne jede Schwierigkeit seit Jahren erfüllen, die nämlich in diesen Provenienzen jede Rauchgarantie übernehmen. Können die Lissaboner Leute das nicht durchsetzen, nehmen sie den Thoméhändlern weiter den rauchigen Kakao ab, so müssen sie es sich gefallen lassen, dass sie entweder mit Aufträgen übergangen oder in den Preisen nach unten gedrückt werden, weil die

Digitized by Google

Käufer nie sicher sind, ob sie nicht aus 1000 Sack einen Teil wegen Rauchgeruch ausstossen müssen. Dann aber leiden unter diesem Rauchmisstrauen nicht bloss die paar Schuldigen, sondern auch alle die grossen Farmer, die ihre Schuldigkeit im weitesten Masse tun. Wollen die Lissaboner Herren eine solche Entwickelung?

Wir glauben nach hüben wie nach drüben gut zu raten, wenn wir dabei stehen bleiben, was wir in Nr. 255 des Gordian empfohlen haben. Damit sind wir all den Leuten, die ihre Schuldigkeit tun wollen, gerecht geworden, denen aber, die das nicht wollen, haben wir ein Bein gestellt, über das sie gern purzeln können. Es ist nicht bloss ein Unfug, sondern ein schweres volkswirtschaftliches Vergehen, wenn man drüben auf San Thomé ein Rohmaterial einsackt, zu Schiff nach Lissabon schickt, von Lissabon nach Hamburg, von Hamburg nach Lindenau fährt und mit hohen Lasten, Frachten, Zöllen behängt, um es dann in Lindenau in die Pleisse zu schütten. Viel richtiger ist es, derartig unbrauchbare Ware bleibt an der Ursprungsstelle; der erste Empfänger klärt die Einbringer über die Untauglichkeit des Rohproduktes auf und zahlt ihnen nichts dafür. Das wirkt erzieherisch, und das allein bürgt für Besserung. Lassen wir's laufen, wie's läuft, büssen die Unschuldigen für die Schuldigen. Wollten wir uns dieser nicht annehmen, würden wir unsere publizistische Pflicht vernachlässigen. R.

Amsterdamer Kakaomarkt 1905.

Unter dem 31. Dezember 1905 hat Herr S. W. Hoekstra, wie alljährlich, über das soeben verflossene Kakaojahr berichtet. Da wir vor wenigen Monaten in Heft 252 bereits eine allgemeine statistische Uebersicht brachten und auch ausserdem fortlaufend unter Kakaomarkt u. a. O. über die Kakaobewegungen in 1905 berichten, können wir die Amsterdamer Zahlenreihen fortlassen, soweit sie den Lesern nicht neu sind. Die Ausführungen des Berichts lassen wir grösstenteils im Auszug folgen.

Einleitend bemerkt Herr Hoekstra, dass das abgelaufene Jahr keine stark eingreifenden Veränderungen gebracht hat, wie manche früheren Jahre. Im allgemeinen herrschte eine ruhige Stimmung auf den Märkten, die indessen nicht hinderte, dass sich auf dem Kakaogebiet reges Leben zeigte. Hin und wieder trat eine Bewegung ein, die auf natürliche Einflüsse, der Ernten oder des Verbrauchs, zurückzuführen waren. Samaná begann 1905 mit einer Preisaufbesserung, und im verflossenen Jahre erzielte diese Sorte wie Haiti und Jeremie für bessere Partien hohe Preise. Thomé und andere Afrikaner mussten im Preise nachgeben, nachdem sich der Stand vorübergehend gebessert hatte, infolge der kleinen Bahiaernte. Auch Goldagio und grosse Zufuhren spielten bei der Preisbildung eine Rolle. Bessere Thomés waren das ganze Jahr gut gefragt. Bahia brachte eine kleine und schlecht ausfallende Ernte, die gegen 1904 um ein Fünftel zurückblieb. Erst in den letzten drei Monaten 1905 trat eine Besserung ein. Die Nachfrage hierfür war allgemein nicht so gross als 1904. Accras fielen nicht sehr befriedigend aus und blieben vernachlässigt bis gegen Jahresende, wo die neue Ernte greifbar wurde, die auch einen besseren Ausfall zeigte. Grenadas kamen in kleinen Partien an, zeigten guten Ausfall und wurden flott verkauft. Für Trinidad war es gut, dass die Ernte von 1904 für Vorräte gesorgt hatte, so dass diese trotz der kleinen Zufuhren in den ersten Monaten 1905 dem Bedarf gerecht werden konnten. Die Preise waren vorübergehend fest, lagen aber bei Jahresschluss wieder matter infolge guter Erntenachrichten. Bei Guayaquils hielt man sich im allgemeinen sehr zurück angesichts der grossen Vorräte, die aus 1904 übernommen waren. Auch die kleinere Ernte vermochte hierin nichts zu ändern. Stimmung und Preise konnten sich, von kleineren Schwankungen abgesehen, halten. Sommerarriba blieb ruhig und war nicht so dem wechselnden Spiel der Preistreiber wie in 1904 unterworfen, doch wirkten die kleinen Zufuhren befestigend. Dies gilt auch für Machala, wofür anfangs ebenfalls wenig Nachfrage bestand. Von Caracas, Puerto Cabello und anderen Sorten gleicher Herkunft wurden gute und sehr feine Partien angebracht; besonders von Caracas wurde viel und billig angeboten.

In 1905 hielten sich Pro- und Kontraspekulation ziemlich die Wage, so dass der Markt vor Aufregungen bewahrt blieb. Gegen Ende 1905 zeigte sich ein Anlauf zu höheren Preisen, doch kann man sich in 1906 eher auf ein grösseres als kleineres Angebot gefasst machen, was der Verbrauch doch erst aufnehmen soll.

Ueber **Javakakao** sagt der Bericht folgendes:

»Wie in früheren Jahren lasse ich wieder einen Sonderbericht über die Entwickelung dieser Sorte im Jahre 1905 folgen und ausserdem eine Uebersicht über die im abgelaufenen Jahre gewesenen Auktionen.

Ueber die Kultur ist wenig mehr als früher zu berichten. Fortwährend bleibt man eifrig um Mittel bemüht, um die grossen und kleinen Plagen, besonders auch die nachteiligen Folgen des Wetters, verschwinden zu lassen, und man kann sich wirklich einer merkbaren Besserung rühmen: allerdings zeigt das Bestreben, eine gute Frucht und doch ein zufriedenstellendes Quantum zu gewinnen, noch nicht die gewünschten Erfolge. Die Motten- und Helopeltisplage spielten immer noch die grösste Rolle, und auch die nasse Witterung erschwerte die Verwirklichung der guten Vorsätze sehr. Immerfort wurden neue Versuche gemacht, um dieser Hauptplagen, die die besten Früchte verderben, Herr zu werden.

Vorstehendes war denn auch die Ursache, dass die meisten Lots, die im abgelaufenen Jahre an den Markt kamen, wohl gut, aber nicht wirklich ausgezeichnet waren, was natürlich grossen Einfluss auf die Stimmung und infolgedessen auch auf die Preise hatte.

Das vergangene Jahr fing allgemein mit sehr ruhiger Stimmung an: erste Qualitäten fanden nicht genügend Beachtung, da die Ware nicht gefiel; man suchte nach wirklich ersten Lots, die aber nicht da waren. Mittelsorten gingen flott zu Taxpreisen — teils darüber, teils darunter — fort, und geringere Sorten wurden, wie gewöhnlich, zu sehr wechselnden Preisen zu Käufers Gunsten losgeschlagen. Grus war mehr oder weniger willig.

Während des ganzen Jahres blieben mittlere und nicht ganz erste Sorten willig und verkauften sich regelmässig zu zufriedenstellenden Preisen; ordinäre und Grus zeigten stets Auf und Nieder.

In den letzten Monaten 1905 zeigte sich mehr Leben seitens der Käufer: erste Partien wurden über Taxe verkauft; mittel blieb in guter Nachfrage und zeigte gute Preise. Geringere Lots wurden ebenfalls gut bezahlt, Grus fand dagegen wenig Beachtung.

Der feste Verlauf der letzten, der November-

Digitized by Google

auktion, zeigte, dass die gewünschte Stimmung für Javakakao bestehen bleibt. Diese lässt im Verein mit den Ernteberichten, die nur von wahrscheinlich nicht grossen Zufuhren sprechen, einen festen Markt und eine schlanke Räumung des Angebots erwarten.

Der sichtbare Vorrat in erster Hand betrug am Jahresende 1100 Ballen.«

Nach dem Bericht war die Beteiligung an den acht Auktionen des Jahres 1905 recht rege. Die Preise gingen bald über, bald unter die Taxe. Allgemein war die Nachfrage befriedigend, besonders für bessere Sorten. Einzelheiten über den Ablauf der einzelnen Auktionen brauchen wir wohl nicht mehr zu bringen.

Von Java wurden in Amsterdam angeliefert:

9000	Ballen in	1905
13500	» »	1904
21200	» »	1903
11000	» »	1902
22000	» »	1901

Vom **Surinamkakao** heisst es:

»Hierfür bestand im verflossenen Jahr mehr Nachfrage als früher, die glücklicherweise gleichen Schritt mit den besseren Ernteergebnissen dieser Kolonie halten konnte. Obwohl der Ausfall noch nicht so schön war, wie gewünscht werden konnte' so waren doch die Verkäufe in den ersten 8—9 Monaten 1905 in und ausser den Auktionen zufriedenstellend.

Verkäufer zeigten sich betreffs des .Preises wohl etwas zurückhaltend, wodurch sich die Umsätze etwas schleppend gestalteten, doch wurden sie durch die von der Spekulation ins Werk gesetzte Baisse-Bewegung in Trinidadkakao bald und leicht zum Verkaufen gebracht.

Die Kultur in Surinam führt immer noch einen harten Kampf gegen die Krülloten- und andere Plagen; es wird eifrig gearbeitet, um die Pflanzungen wieder auf die Höhe zu bringen; viel ist bereits durch neue Versuche gewonnen worden, auch dadurch, dass viele Arbeiter, die die Pflanzungen früher verlassen hatten, wieder zurückgewonnen worden sind. Dies hat auch bereits die Ernte von 1905 bewiesen; aus der Tabelle der monatlichen Verschiffungen in 1905 und der früheren zwei Jahre geht glücklicherweise deutlich ein Fortschritt hervor. Es ist unser aufrichtiger Wunsch, dass, wo soviel Sorgfalt angewendet wird, und wo fortwährend Nachfrage für wirklich erste Sorten besteht, diese auch in grossen und regelmässigen Ernten Ersatz finden. In Anbetracht der günstigen Ergebnisse in 1905 gehen wir denn auch mit Vertrauen in das neue Jahr hinüber.«

Ueber die **Ernten** gibt Herr Hoekstra folgende Zahlen:

	Surinam 1. Jan. bis 31. Okt.	Java 1. Jan. bis 30. Sept.
1905	1635 Tonnen	Pikuls[1])
1904	771 »	10930 »
1903	2052 »	18743 »

Unter den sichtbaren Vorräten wird Hamburg auf den 30. November genannt mit Sack:

1905	1904	1903	1902
36 160	33 200	23 535	14 642

Am Amsterdamer Markt wurden öffentlich zur Auktion gestellt in Sack:

von	1905	1904	1903
Java (je 50 kg)	12 679	19 390	15 059
Surinam (je 80—100 kg)	731	372	494
Andere Sorten	382	1 122	—
im ganzen	13 792	20 874	15 553.

[1]) 1 Pikul = 61½ kg.

Herr Hoekstra ist der Ansicht, dass der Kakaomarkt sehr gesund ist, und dass unter diesen Umständen 1906 ein gutes Jahr wird, natürlich abgesehen von Zufällen, die sich nicht vorher sagen lassen.

Bei dem Absatz über **Kakaobutter** ist nur zu wiederholen, dass 1905 im ganzen von Van Houten 855 000 kg zu einem Durchschnittspreise von 66.62 cts das ½ kg, und 1904 850000 kg bei 66.55 cts für ½ kg zur Auktion kamen. Ausserdem wurden noch etwa 160 Tonnen Dejong öffentlich verkauft, wofür sich die Preise zwischen 60 und 67 cts bewegten. Die übrigen holländischen Fabrikanten, die Butter zu verkaufen hatten, verkauften sie nach dem Bericht nicht öffentlich, sondern unter der Hand zu guten Preisen. Ausserdem wurde in Amsterdam öffentlich verkauft von deutscher Butter die Mignonmarke und in den letzten beiden Auktionen auch die Stollwercksche »Drie Kronen«-Marke, die je nach Bedarf teilweise oder ganz geräumt wurden.

* * *

Soweit der Bericht. Wir möchten hierzu noch sagen, dass wir durchaus die Ansicht von Herrn Hoekstra in bezug auf die guten Aussichten für 1906 teilen und unsere Anschauung auch bereits im Kakaobericht des Heftes 257 dargelegt haben.

R. d. G.

Die Niederländischen Kakaokolonien.

Bei Aufstellung der 1904er Welternte von Kakao in Heft 252 mussten wir nach den vorliegenden Meldungen Niederländisch-Ostindien mit einem gegen 1903 kleineren Ertrag einstellen, ohne dafür damals eine Erklärung geben zu können. Heute liegt ein sehr eingehender Bericht des Generalkonsulats in Batavia über den Kakaobau von Niederländisch-Ostindien vor; darin werden ausser 1904 auch frühere Jahre zum Vergleich herangezogen. Nach dem Bericht sind die Erfolge der niederländisch-indischen Kakaokultur nicht derartig, um zu einer bedeutenden Ausbreitung des Ausbaues dieser Frucht einen Anreiz zu geben. Genaue statistische Angaben über ihre Ausdehnung fehlen und würden auch schwer zu erhalten sein, da die Kultur des Kakaostrauches von der Mehrzahl der Unternehmungen nur nebenbei in Verbindung mit anderen Kulturen betrieben wird. In dem Handbuch für Kultur- und Handelsunternehmungen für das Jahr 1905 sind im ganzen 162 Kakaounternehmungen (gegen 159 im vorigen Jahre) aufgeführt. Aber nur bei zehn von Ihnen ist Kakao als Hauptprodukt bezeichnet. Von sachverständiger Seite wird angenommen, dass die Anzahl der Kakaobäume auf Java seit dem letzten Jahre kaum eine Vermehrung erfahren hat.

Die vorjährige Ernte liess ebenso wie die diesjährige infolge schlechten Fruchtansatzes viel zu wünschen übrig. Der schlechte Fruchtansatz des vorigen Jahres war vielleicht eine Folge des nassen Wetters während der Monate des Ostmonsuns, die eigentlich die trockene Jahreszeit darstellen.

Für die Beurteilung des Umfangs der Ernte stehen nur die Angaben des Koloniaalverslag und die Ausweise der Zollstatistik über die Ausfuhr zur Verfügung.

Nach dem neuesten Koloniaalverslag hätten sich im Jahre 1903 83 Unternehmungen in acht Resi-

Digitized by Google

dentschaften auf Erbpachtland mit Kakaokultur beschäftigt und 63 von ihnen 749119 Kilo geerntet. Auf Privat-Ländereien seien in drei Residentschaften in demselben Jahre 6094 Kilo und auf Pachtland in der Residentschaft Soerakarta 346622 Kilo Kakao geerntet worden. Das würde einen Gesamtertrag von 1101830 Kilo ergeben.

Nach den Ausfuhrziffern muss die Ernte jedoch nicht unbeträchtlich höher gewesen sein. Ausweislich der amtlichen Zollstatistik wurden im Jahre 1903 von Java und Madoera 1380424 Kilo und aus ganz Niederländisch-Indien 1469679 Kilo ausgeführt. Jedenfalls war dieses Jahr ein gutes Erntejahr, ebenso wie die Jahre 1900 und 1901, während im Jahre 1902 viele Unternehmungen nur ein Drittel, manche nur ein Viertel der Ernte von 1901 aufbrachten.

Als Grund gilt minder günstiges Wetter während des Westmonsuns 1901/02. Der Fruchtansatz war 1902 ebenso wie im vorigen und im laufenden Jahre gering. Auch waren viele Unternehmungen durch die Eruption des Vulkans »Kloet« vom 23. Mai 1901 sehr stark geschädigt worden.

Im laufenden Jahre wird in Niederländisch Indien schwerlich auf eine Ernte von mehr als 1 Million Kilo gerechnet werden dürfen.

Die niederländisch-indische Kakaoausfuhr bewegte sich in den letzten zwölf Jahren nach der amtlichen angegebenen Quelle, wie folgt:

1904	1 018 006	Kilo
1903	1 469 679	»
1902	889 938	»
1901	1 276 689	»
1900	1 342 248	»
1899	1 089 712	»
1898	974 773	»
1897	882 545	»
1895	960 291	»
1893	546 104	»

Davon kamen von Java:

1904	977 417	Kilo
1903	1 380 424	»
1902	827 761	»
1901	1 200 553	»
1900	1 266 066	»
1899	1 060 354	»
1898	963 800	»
1897	849 945	»
1895	920 431	»
1893	508 092	»

Die javanische Ausfuhr der ersten sechs Monate des laufenden Jahres betrug 419072 Kilo gegen 323510 Kilo im vorigen Jahre und 315761 Kilo in dem guten Erntejahr 1903.

Von den Aussenbesitzungen partizipieren an der Kakaoausfuhr nur Celebes (Makassar und Menado), ferner die Molukken mit den Ausfuhrplätzen Ternate und Amboina und in neuerer Zeit auch Sumatra. Für die Jahre 1902—1904 gestaltete sich die Ausfuhr von dort, wie folgt (in kg):

Von	1904	1903	1902	1901	1900
Makassar	5351	6665	3500	19232	9300
Menado	27684	76026	51783	39008	58307
Ternate	292	1736	444	896	2285
Amboina	6078	4500	6355	7000	6190
West-Sumatra	200	278	95	—	—
Ost-Sumatra	134	—	—	—	—
Bali	850	—	—	—	—
Zusammen	40589	89205	62177	66136	76182
Im Werte v. Gulden	24553	53524	37306	39682	57137

Die Ernte des Jahres 1904 war somit auf den Aussenbesitzungen verhältnismässig noch weniger günstig als auf Java.

Die vorstehend erwähnte Ausfuhr verteilte sich folgendermassen. Es wurden verschifft (in kg):

Nach	1904	1903	1902	1901	1900
Holland	998	12282	—	—	—
Deutschland	1023	—	—	—	—
Singapore	38434	75220	60967	63046	70406
Penang	134	60	—	—	—
Manilla	—	1643	1210	3090	5776
Zusammen	40589	89205	62177	66136	76182

Die Bestimmung des wesentlichsten Anteils der Ausfuhr lässt sich danach nicht über Singapore hinaus verfolgen.

Hauptausfuhrplatz auf Java für Kakao ist immer noch Samarang mit etwa 60 Proz., während sich Batavia und Soerabaja im wesentlichen in den Rest teilen.

Die Ausfuhr des vorigen Jahres betrug nach der amtlichen Statistik:

aus Batavia	179 749	Kilo
» Samarang	515 969	»
» Soerabaja	150 567	»

Die Residentschaften auf Java, in denen Kakao gepflanzt wird, sind nach dem bereits erwähnten Handbuch für Kultur- und Handelsunternehmungen Bantam, Batavia, Preanger Regentschaften, Cheribon, Pekalongan, Samarang, Soerabaja, Pasoeroean, Besoeki, Banjoemas, Kedoe, Djokjakarta, Soerakarta, Madioen und Kediri. Ihren Schwerpunkt hat die Kultur in Mitteljava. In Ostjava scheint sie an Ausdehnung zu gewinnen, während sie in West- und Mitteljava vielleicht eher abnimmt, da alljährlich viele kranke Sträucher ausgerottet werden müssen, die nicht durch Neuanpflanzungen ersetzt werden.

Von den Aussenbesitzungen sind die Residentschaften Amboina, Menado, Bali und Lombok, sowie Benkoelen als Kakaounternehmungen enthaltend namhaft gemacht.

Die Hauptmärkte für niederländisch-indischen Kakao sind nach wie vor Amsterdam und Rotterdam. Etwa der sechste Teil der Ausfuhr nimmt seinen Weg nach Singapore. Seine weitere Bestimmung ist nicht zu kontrollieren. Angeblich geht er von dort zum grossen Teil nach Manila, wo man die Bohne kaut.

Die Ausfuhr verteilte sich in den drei Jahren 1902 bis 1904 auf die verschiedenen Absatzgebiete, wie folgt:

	Von Java und Madoera		
nach	1904 Kilo	1903 Kilo	1902 Kilo
Holland	750 318	1 156 975	575 822
Singapore	182 115	211 381	251 691
England	8 536	—	—
Manila	2 121	—	—
Deutschland	795	—	—
Frankreich	—	—	248
Australien	1 558	—	—
Amerika	31 974	12 068	—

Die Zollstatistik bemisst den Wert der Kakaoausfuhr der letzten drei Jahre mit 533963 Gulden für 1902, 881808 Gulden für 1903 und 610804 Gulden für 1904, indem sie einen mittleren Marktwert von 30 Cents für ½ Kilo, also 60 Cents für 1 Kilo zugrunde legt. In Wirklichkeit waren die Preise des javanischen Kakaos auf dem holländischen Markte bedeutenden Schwankungen unterworfen. Das Minimum, das im vorigen Jahre für ½ Kilo gezahlt wurde, betrug 3 Cents, das Maximum für Primasorte dagegen 50 Cents. Mittelqualitäten wurden zu 30—38 Cents flott gekauft. In diesem Jahre war die untere Grenze der Preise dieselbe, das Maximum dagegen etwas höher, und die Preise stiegen von Anfang dieses

Digitized by Google

Jahres an ständig, mit einem Maximalpreise von 46 Cents anfangend bis 53¹/₄ Cents im August. Javakakao erzielt demnach nicht unbedeutend höhere Preise als das amerikanische Produkt und als Ceylonkakao. Molukkenkakao wurde im Januar v. J. mit 22—23 Cents für ¹/₂ Kilo bezahlt.

Nach dem geringen Umfang der Kultur ist nicht anzunehmen, dass der niederländisch-indische Kakao in absehbarer Zeit eine Bedeutung für den Weltmarkt gewinnen wird.

* * *

Diesen Ausführungen über Niederländisch-Ostindien schliessen wir einige Nachrichten über Surinam an. Die Berichte aus Batavia lauten noch immerhin befriedigend. Auch die Nachrichten aus Surinam lassen wieder einen Schimmer von Hoffnung durchdringen.

Hierüber brachten wir erst kürzlich, in Heft 248, Seite 156, einen längeren Bericht. Heute verweisen wir darauf und teilen hier den Konsulatsbericht aus Paramaribo mit, worin mancherlei über die Landwirtschaft in Surinam mitgeteilt wird. Der Bericht behandelt zunächst den Kakaobau.

Hiernach war die Krankheit »Krülloten«, welche die Kakao-Pflanzungen Surinams vor einiger Zeit befallen hat, bis zum Herbste 1905 noch nicht erloschen; sie trat im ersten Halbjahr 1905 vereinzelt wieder von neuem auf, ging jedoch im allgemeinen langsam zurück; mehr und mehr erholen sich die Kulturen, und die Produktion, welche im ganzen Jahre 1904 nur 854034 kg betrug, belief sich in den ersten sechs Monaten 1905 bereits auf 706000 kg, während allein im Monat Juli ca. 600000 kg exportiert wurden.

Es besteht also alle Aussicht, dass die Plantagen sich erholen werden und der Kakao wieder wie früher das Hauptstapelprodukt der Kolonie werden wird.

Der Export von Kakao betrug in den ersten sechs Monaten:

	nach den Ver. Staaten kg	nach Europa kg	im ganzen kg
Januar . .	19041	6225	25266
Februar . .	1890	—	1890
März . . .	96838	3012	99850
April . . .	115838	25103	140941
Mai . . .	163853	45099	208952
Juni . . .	171992	57512	229504
Zusammen .	569452	136951	706403

Die Zuckerindustrie Surinams hat infolge des Steigens der Zuckerpreise ein günstigeres Jahr gehabt. Die Niederländische Handelsgesellschaft, welche in Surinam die Rohrzuckerplantagen Marienburg und Zoelen besitzt, erzielte 1904 aus diesen einen Reingewinn won 16423 fl. Es ist dies um so bemerkenswerter, als das Vorjahr 1903 eine bedeutende Unterbilanz aus diesen Plantagen brachte. Die Gesellschaft zahlte für 1904 eine Dividende von 11 Prozent gegen 7 Prozent für 1903. — Auf der Plantage Marienburg wurden dem Landbauinspektor 40 Hektar Landes zur Verfügung gestellt, um Proben mit einigen Varietäten Zuckerrohr vorzunehmen. — Die in englischen Händen befindlichen Zuckerplantagen Waterloo und Hazard im Nickerie-Distrikt an der Westgrenze haben im Laufe des ersten Halbjahres 1905 wiederum verbesserte Maschinenteile aus England empfangen. — Das Gouvernement hatte den Plan erwogen, selbst eine Zuckerfabrik, eine sogenannte Zentrale, zu errichten, doch hatte dieser Plan bis zum September 1905 noch keine feste Form angenommen.

In der Anpflanzung von anderen Landbauprodukten sind bisher keine grossen Erfolge erzielt. Nur Bakoven (Pisangs) sind auf den grösseren Plantagen angepflanzt, und die Kulturen derselben stehen gut; bis jetzt sind noch keine Früchte davon zu Markte gebracht, da es neun Monate dauert, ehe die Pisangs Früchte tragen. Seitens des Gouverneurs wurde ein Gesetz mit Bezug auf die Anpflanzung dieser Kulturen unter Aufsicht und finanzieller Hilfe des Gouvernements den Kolonialen Staaten vorgelegt, die sogenannte Bakovenverordnung, welche am 17. August von diesen genehmigt ist.

Ganz besonders ist der kleine Landbau im Aufblühen. An den verschiedenen Niederlassungsorten längs des ersten Teiles der neuen Schmalspurbahn Paramaribo—Kadjoe, wo das Gouvernement bis jetzt 1300 Parzellen Land à 3 ha zur Ausübung der Landwirtschaft vergeben hat, ist die Nachfrage nach Land grösser, als der Raum, der zur Verfügung steht, und Farmer, welche infolge der Krisis in der Kakaokultur und dem damit verbundenen finanziellen Rückgange brotlos geworden waren, haben sich dort einen Lebensunterhalt verschaffen können. Mehr und mehr gelangt die Bevölkerung zu der Ueberzeugung, dass in einem Lande wie Surinam die Landwirtschaft am ersten und besten geeignet ist, einen auskömmlichen und selbständigen Lebensunterhalt zu sichern.

Die Anpflanzung von Reis auf jenen kleinen Ländereien, vornehmlich durch britisch-indische Kulis betrieben, hat zwei Firmen, darunter auch die deutsche Missionsfirma C. Kersten & Co., veranlasst, Reisschälmühlen in Tätigkeit zu bringen; der einheimische Reis wird vorläufig noch für denselben Preis (16 Cents pro kg) verkauft, wie der aus Europa importierte.

Der Holzexport war wie gewöhnlich nur sehr unbedeutend. Beim Abstecken der Bahnlinie ist es zufällig gelungen, ein Stück von ca. 10000 ha Land mit einem fast regelrechten Bestande an gutem Nutzholz zu finden, und zwar etwa eine Tagereise aufwärts von Paramaribo, bei Bergendaal am sogenannten Brownsweg. Man schliesst daraus, dass man auch fernerhin, wenn die Schmalspurbahn das Hinterland eröffnet haben wird, mehr solcher zusammenhängenden Waldkomplexe finden wird, die zur Abholzung geeignet sind.

Zuckermarkt.

Bericht vom 20. Januar 1906.

Der Zuckermarkt ging ohne Bewegung ins neue Jahr hinein, und wenn in den eben verflossenen drei Wochen sich auch hier und da ein Wölkchen regte, so war es nur vorübergehend. Im allgemeinen beherrscht die gewaltige Rübenernte den Markt, denn die nach und nach bekannt werdenden Ausbeutezahlen übertreffen alle Annahmen. Zwar haben sich die Preise trotzdem ungefähr gehalten, aber sie zeigen auch keine ausgesprochene Neigung zur Steigerung, obwohl in der letzten Woche nach England und Asien mehr Geschäfte zustande kamen, sodass sich dadurch der Markt etwas erleichtert.

In Raffinaden gilt ungefähr das gleiche. Das Inlandgeschäft ist fast ganz eingeschlafen, auch die Abforderungen in den Verbrauch auf laufende Schlüsse werden langsamer, wohl eine Folge der nahenden Zolländerungen, die die Zucker verarbeitenden Industrien zwingen, langsamer zu arbeiten vor dem Uebergang.

Digitized by Google

Die Magdeburger Tagespreise standen am 19. Januar auf 20 Mk. für gemahlene Brotraffinade I und auf 17.25 Mk. für gemahlenen Melis, während Melis um die gleiche Zeit 1905 25.20 bis 25.45 Mk. galt.

Kakaomarkt.

Bericht vom 23. Januar 1906.

Seit unserm letzten Bericht hat sich auf dem Kakaomarkt mancherlei geändert. Herrschte damals noch die ruhige Stimmung der Festtage mit nachgiebigen Preisen, so haben inzwischen die Preise eine feste Haltung eingenommen und sind teilweise etwas höher angesetzt. Scheinbar handelt es sich jetzt nicht um eine vorübergehende Erscheinung wie vor dem Fest, die Preise zeigen sich diesmal auf der ganzen Linie fest.

Die Nachfrage scheint weniger von den eigentlichen Brauchern herzurühren. Denn von diesen haben manche die tiefste Preislage im alten Jahre benutzt, um sich für einen guten Teil des neuen Jahres einzudecken. Andere, die nicht so vorsichtig waren, werden lieber bis zum 1. März 1906 warten wollen, ehe sie neu kaufen, obgleich die Preise auch heute noch billig zu nennen sind und wohl zum Kaufen veranlassen könnten. Die Hauptanregung scheint von den Blankoverkäufern zu stammen, die jetzt, noch ehe die erntelose Zeit anhebt, für ihre Lieferungen gesichert sein wollen.

Die Abforderungen in den Verbrauch werden angesichts des 1. März nur langsam vor sich gehen und auf das allernötigste beschränkt bleiben, um nachher, unter den neuen Zollsätzen, wieder stärker einzusetzen.

Vom alten Jahre ist noch zu sagen, dass es sich im ganzen, sowohl was Ernte wie Verbrauch angeht, weit besser gemacht hat, als es vorm Jahr schien, wo wir gerade jetzt die höchsten Zuckerpreise erreicht hatten und die Ernteaussichten für eine Reihe von Ländern nur mässige waren, die sich nachdem wie Bahia und Trinidad schön herausmachten.

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15. Januar 1906:

Aus	Westküste Afrikas	8170	Sack
	Lissabon	6064	»
	Westindien	2112	»
	Liverpool	1816	»
	Bahia	1813	»
	Bremen	860	»
	Amsterdam	340	»
	London	191	»
	Antwerpen	117	»
	Bordeaux	112	»
	Colombo	78	»
	Kopenhagen	30	»
	New-York	26	»
	Le Hâvre	25	»
	Bremen	19	»
	Harwich	2	»
	Zusammen	21775	Sack

Einzelberichte.

Guayaquilkakao. Die Dezemberzufuhren in Guayaquil betragen 34 250 Quintales gegen 32 250 Quintales in 1904. Dieser kleine Ueberschuss konnte indessen den bedeutenden Gesamtausfall nicht abschwächen, denn es kamen 1905 in Guayaquil nur 398 700 Quintales an gegen 538 500 Quintales in 1904 und 453 750 Quintales in 1903. Der Ausfall beträgt 26 Prozent oder 139 800 Quintales.

Trotz dieser Zahlen ist die Preislage nach wie vor niedrig; in Guayaquil selbst betrugen die Forderungen Jahresanfang für

Arriba	$ 21.—	bis	21.50
Balao	» 20.—	»	20.50
Machala	» 19.50	»	20.—

In London waren am 9. Januar 1598 Sack zum Verkauf gestellt; 170 Sack Caraquez wurden verkauft zu 67 sh. In der letzten Woche wurden 42 Sack, Esmeralda-Charakter, zu 58 bis 59 sh losgeschlagen. Recht bedeutend waren die Londoner Bewegungen in Guayaquils, sowohl Zufuhr, wie Abforderungen, in der ersten Januarhälfte. Die Bestände umfassten am 13. Januar 15 956 Sack in London. In Hamburg behaupteten sich die Forderungen für Guayaquils, zogen sogar seit unserm letzten Bericht an und standen letzthin bei

64 Mk. für Superior epoca Arriba,
63 » » Machala, und
62 » » Balao,

alles auf sofortige Abladung, Kostfracht Hamburg.

Kurz vor Toresschluss erfahren wir noch, dass in der ersten Januarhälfte 1906 14 000 Quintales, ebenso viel wie 1905, angeliefert sind, während 1904 in Guayaquil 18 000 Quintales ankamen.

Trinidadkakao. Die Ernteaussichten werden aus Port of Spain als sehr gut gemeldet. Das Wetter war prachtvoll, und es werden im Januar noch bedeutende Ankünfte erwartet. Die Dezemberverladungen haben 41 209 Sack betragen, während 1904 19602 Sack und 1903 nur 6582 Sack verschifft wurden. Die gewaltigen Ziffern der letzten Monate haben es auch bewirkt, dass 1905 das schon sehr gute Vorjahr noch überholt hat, denn es wurden 1905 im ganzen 250 232 Sack verladen, wovon 110002 Sack nach Nordamerika gingen, während es 1904 nur auf 245 853 Sack im ganzen und 83 909 Sack nach Nordamerika brachte.

Diese günstigen Ergebnisse haben nicht verfehlt, auf die Preisbildung hier einzuwirken. Aus London wurde berichtet, dass in der letzten Woche die Preise ½ bis 1 sh für Trinidad seit der Auktion vom 16. Januar einbüssten. Auf den Auktionen am 9. und 16. Januar war Trinidad mit 576 und 941 Sack vertreten, wovon 422 Sack untergebracht wurden. Ausserhalb den Auktionen wurden noch 500 Sack umgesetzt; man zahlte für gute Sorten am 16. Januar 53 sh, nachdem 53 bis 52 sh. Die Bestände am 13. Januar stellten sich auf 12137 Sack.

Thomékakao. In Lissabon wurden am 8. und 9. Januar aus den beiden Dampfern »Benguella« und »Angola« 36 425 Sack und am 13. Januar aus Dampfer »Portugal« 12 842 Sack gelandet. Die Schätzungen für Januar laufen auseinander. Wenn die Annahme, dass gegen 60 000 Sack im ganzen ankommen sollen, zutrifft, so muss noch ein vierter Dampfer im Laufe des Monats eintreffen, und diese Menge wäre dann durchaus nicht als ungewöhnlich zu bezeichnen. Im Lissaboner Zollhause lagen am 13. Januar 91 313 Sack. In der nächsten Zeit wird ein starkes Nachlassen der Zufuhren erwartet.

Die Preise für Thomé sind wohl billig, aber immerhin nicht mehr so willig, eher fester. Die Forderungen standen unverändert bei 47½ Mk. für fein und etwas höher bei 44 Mk. für kurant, auf sofortige Abladung cif Hamburg.

Bahiakakao. Die starken Ankünfte haben auch im Dezember angehalten; im ganzen kamen 52 669 Sack in Bahia an gegen 40 909 und 38 300 Sack in den beiden Vorjahren. Von anderer Seite werden uns noch mehr, 55 922 Sack, gemeldet, die wir ebenfalls nennen wollen. Seit Anfang des Erntejahres, April, sind in Bahia angeliefert in neun Monaten, April bis Dezember

1905	1904	1903
236 440	256 389	196 741 Sack.

Digitized by Google

Wenn 1905/06 damit auch sein Vorjahr 1904/05 bisher nicht erreicht, das besonders gut abschnitt, so weist es doch ganz stattliche Zahlen auf. Ueber die Endzahlen lässt sich heute noch nichts sagen, denn die Ernte soll im »Superior«-Bezirk bedeutend früher zu Ende gehen drüben als im »Fair fermented«-Gebiet. Auch haben die Zufuhren unter den schlimmen Transportverhältnissen zu leiden. — Die Preise zeigten sich auch hier fester, und standen für Superior bei 47¾ Mk. und für Fair fermented bei 44¼ Mk., Kostfracht Hamburg.

Accrakakao. Ueber die Ernteaussichten verlautet nur gutes. Nach einer kürzlichen Meldung haben im Dezember Verschiffungen stattgefunden, deren Umfang bisher unerreicht dasteht. Diese grossen Mengen spiegeln sich auch in den Ankünften der Empfangshäfen wieder, z. B. nahm in Hamburg in der ersten Januarhälfte der Accrakakao den Mengen nach die erste Stelle ein. Die Preise zogen bei reger Nachfrage an und standen bei 42¾ bis 43 Mk., für bessere auch höher.

Samanakakao. Angebote auf sofortige wie Februar/März-Lieferung waren im Markt. Für Platzware wurden je nach Güte 44½ – 46½ Mk. bei fester Stimmung verlangt, und von drüben kam nur die Nachricht, dass der Präsident von Santo Domingo bei Puerto Plata von den Aufständischen geschlagen sei und sein Amt niedergelegt habe. Man nimmt an, dass der Aufstand damit beendigt ist.

Kamerunkakao. Für Kamerun allgemein wurden 45 bis 46 Mk. verlangt, wie für Samanas. Dagegen standen Viktoriasorten bei 40 bis 42 Mk., rauchige bei 30 bis 32 Mk.

Grenadakakao. In der ersten Dezemberhälfte wurden 1618 Sack nach Europa und 1013 Sack nach den Vereinigten Staaten verladen. Hierfür tritt Nordamerika ebenso wie für Trinidad in steigendem Masse als Käufer auf. Die Jahreszahlen für 1905 liegen zwar noch nicht vor, werden aber denen von 1904 ungefähr gleichen. Auf den Londoner Auktionen wurden von den angebotenen 1627 und 1451 Sack im ganzen 2741 Sack verkauft. Während die Preise in den ersten Tagen nachgaben, wurden sie in der letzten Woche fester und besserten sich; man zahlte für gering bis mittel 46 bis 48 sh, für gut bis fein 49 bis 51 sh, ja für einige Sack 51½ sh. Die Bestände umfassten am 13. Januar 8399 Sack.

Ceylonkakao. Das Londoner Geschäft in Ceylonsorten war in der Berichtszeit recht umfangreich. Das Angebot am 9. Januar stellte sich auf 3820 Sack und wurde mit 2771 Sack untergebracht. Am 16. Januar wurden von den 1299 zur Auktion gestellten Sack 1045 Sack verkauft. Die Preise waren trotz des grossen Angebotes fest und zogen sogar an. Man zahlte in der letzten Woche für gute Eingeborenensorten 46 sh, für mittel bis gut (kleine Bohnen) 48½ bis 52 sh, für kurant bis mittel 52½ bis 60 sh, für gut bis fein 62½ bis 81 sh, ganz feine erzielten 88½ sh. Der Bestand stellte sich in London am 13. Januar auf 15053 Sack.

Dominica. Die Kakaopflanzungen machen gute Fortschritte; man ist allgemein sehr zufrieden, und scheinbar wird sich der Kakaoanbau dort noch weiter ausdehnen. In der Berichtszeit fand diese Sorte in London Beachtung; am 9. Januar wurden von 724 Sack Angebot 590 Sack verkauft, zu 43½ bis 50 sh, je nach der Güte, und letzte Woche wurden ausserhalb der Auktionen noch 100 Sack zu 45 sh verkauft.

— —— —

London. Das neue Jahr hat sich in den ersten Januarwochen gut eingeführt. Die Auktionen am 9. und am 16. Januar zeigten rege Nachfrage. Vom Angebot, das 10930 (!) und 4911 Sack umfasste, wurden 5574 und 3002 Sack verkauft. Auch ausserhalb der Auktionen fanden Umsätze statt. Ueber die Hauptsorten ist schon eingehend berichtet.

Wie die Auktionen, zeigen auch die Bewegungen ein belebtes Bild. In der ersten Januarhälfte 1905 (1904) wurden in London

angeliefert	17354 (7601)	Sack
verbraucht	8386 (4548)	»
ausgeführt	896 (850)	»

Die Bestände umfassten am 14. Januar 68650 (85295) Sack.

Ueber die Endzahlen von 1905 ist am Schluss noch einiges gesagt.

Wie in London waren auch die Zufuhren in anderen englischen Häfen sehr stark; seit Mitte Dezember sind in **Liverpool** angekommen 10539 Sack aus Westafrika, 6702 Sack Thomé, 6033 Sack Guayaquils, 3500 Sack Bahia, 590 Sack andere Sorten, also in etwa vier Wochen 27364 Sack.

Die Jahreszufuhren in Liverpool stellen sich auf 135000 Sack.

Nach **Southampton** gingen 2426 Sack Thomé und 1505 Sack andere Sorten, in **Bristol** wurden 4172 Sack Thomé und 416 Sack Jamaika gelandet, in **Manchester** 362 Sack Kostarika.

Kakaoschalen. Am 9. Januar sind in London 69 tons = 1800 Sack von Cadbury öffentlich verkauft worden. Es brachten

A	110 bis 112½ sh,	
B	102½ » 105	»
C	122½ sh und	
D	180 bis 202½ sh.	

341 Sack, unter Zollverschluss, die ebenfalls zur Versteigerung kamen, erzielten 67½ bis 70 sh.

Zahlen von 1905:

Im voraus bemerken wir, dass wir, obgleich die Erntejahre nicht mit den Kalenderjahren zusammenfallen, diese trotzdem zusammenstellen, weil es durchaus nötig ist, beim Vergleich der einzelnen Kakaoländer unter sich und mit den Verbrauchsländern eine Zeiteinheit zu haben, um auf dieser Grundlage das Verhältnis von Ernten, Verbrauch und Vorräten feststellen zu können. In den Verbrauchsländern und an den Kakaoplätzen wird die Statistik nach dem Kalenderjahr geführt, in den Kakaoländern setzt sie fast überall zu den verschiedensten Zeiten im Jahre ein, und da ist das Kalenderjahr die gegebene Einheit, die auch schon für den Verbrauch und die Kakaoplätze allgemein besteht.

London. Die Zahlen über die 1905 (1904)er Kakaobewegungen liegen vor; sie betragen in Sack

		Koloniale	Fremde	zusammen
Zufuhren	1905	125286	57472	182758
	1904	144168	66227	210395
Verbrauch	1905	107255	45342	152597
	1904	89440	41037	130477
Ausfuhr	1905	34333	18322	52655
	1904	34160	13910	48070
Bestände	1905	35008	25600	60608
	1904	51310	31792	83102
	1903	28584	22660	51244

die Bestände am Jahresende setzten sich in Sack folgendermassen zusammen:

	1905	1904	1903
Trinidad	12116	22214	11447
Grenada	8171	9985	9174
Andere Westindier	2706	3609	2547

Digitized by Google

	1905	1904	1903
Ceylon u. Java	12015	15502	5416
Guayaquil	13724	19889	9443
Brasilianer	837	848	1441
Afrikaner	3616	2510	4673
Andere Sorten	7423	8545	7103

Die Absatzziffern für London zeigen folgendes Verhältnis (auf 100 Sack Angebot unverkauft):

1905 : 1904 : 1903 = 23 : 32 : 20,

schneiden also wesentlich günstiger ab als vorm Jahr. Die Erklärung hierfür liegt einmal in den kleineren Zufuhren und dann in der grösseren Beteiligung am heimischen Verbrauch.

Le Havre. Die Dezemberbewegungen zeigen für 1905 folgende Zahlen in Sack:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände 31. 12. 05	31. 12. 04
Para	610	214	14726	14067
Trinidad	5470	7120	37507	35961
Cote-Ferme	3980	6180	31151	33306
Bahia	7042	6950	11338	9923
Haiti	2133	1520	10367	7845
Guayaquil	1850	1720	3022	2396
Martinique	1112	950	3060	2141
AndereSorten	6540	8580	28290	34421
zusammen	28837	35160	139461	137030
Vorjahr	22734	31480	137030	121252

Die Gesamtzahlen sind für

	Zufuhren	Ablieferungen	Lager
1905	458670	452139	139461
1904	446751	430399	137030
1903	504146	497239	121252

Es blieben vom Gesamtangebot auf 100 Sack immer

1905	1904	1903	1902
23½	24	19½	19½ Sack

unverkauft.

Trotz der kleineren 1905er Ernten waren die Zufuhren, Ablieferungen und Bestände am Ende des Jahres höher als 1904, ein Ergebnis, das weder London noch Hamburg teilen können. Die Ziffer für den Absatz hat sich ein wenig günstiger berechnet als 1904, obgleich die Zufuhren auch die Ablieferungen um 6531 Sack übertreffen.

Vereinigte Staaten. Die Zufuhren haben nach einer vorläufigen Meldung 1905 463758 Sack gegen 413298 Sack in 1904 betragen.

Oesterreich-Ungarn. Die Aufnahme von Rohkakao hat betragen

	im November	in 11 Monaten
1905	244500 kg	2441400 kg
1904	239300 »	2267500 »

Die Zunahme kommt in der Hauptsache auf die Seezufuhr; die Zufuhr landwärts hat die von 1904 eben überholt. Die Einfuhr von Kakaopulver und Kakaomasse ist weiter zurückgeblieben, sie stellt sich für elf Monate 1905 auf 277300 kg gegen 295600 kg in 1904.

England. Die Bewegung in Rohkakao zeigt folgendes Bild für 1905 (1904):

	im Dezember	in **12** Monaten
Zufuhr	2964 (2602) tons;	24360 (27191) tons;
Verbrauch	2283 (1862) » ;	20757 (20229) » ;
Ausfuhr	275 (363) » ;	4302 (3988) » ;

Ausfuhr und Verbrauch sind gestiegen. Besonders dieser hat sich in den letzten Monaten so sehr herausgemacht, dass er gegen 1904 nicht nur den bis Mitte 1905 bestehenden, ziemlich bedeutenden Ausfall aufholen konnte, sondern sogar noch eine Zunahme von 528 tons = 2.6 Prozent aufweist.

Die Bestände an der Jahreswende betrugen 4651 tons 1905 gegen 5930 tons in 1904 und 3334 tons in 1903.

An »prepared cocoa« wurden 1905 (1904) in lbs

	im Dezember	in 12 Monaten
eingeführt	793982 (994268),	9042511 (10619652)
verbraucht	765807 (900565),	8565482 (10080678)
ausgeführt	34408 (40253),	485315 (472258)

Hier hat sich der Abschluss nicht noch kurz vor Toresschluss so günstig gestaltet, sondern hier zeigt sich ein Ausfall von 15 Prozent. Die Schweiz hat hieran aber keinen Teil, da ihre Einfuhren ständig steigen. Die Bestände umfassten Ende 1905 69000 lbs gegen 116000 und 98000 lbs in den beiden Vorjahren.

Bahiakakao. Die Zufuhren in Bahia haben betragen in Sack in den einzelnen Monaten

im	1905	1904	1903
Januar	22557	55760	33207
Februar	21040	13400	20615
März	5353	7456	8940
April	1338	537	1286
Mai	10957 (Mai u. Juni)	2667	1842
Juni		16311	11226
Juli	24511	37000	15050
August	21595	51506	20777
September	28181	34886	33706
Oktober	54156	37760	39781
November	43033	34813	34773
Dezember	52669	40909	38300
	285390	313005	259503

Das Jahr 1905 hat demnach gegen 1904 einen Ausfall von 24362 Sack gebracht, dagegen ist es allen übrigen Vorjahren voraus.

Kakaobutter.

Bericht vom 23. Januar 1906.

Heute ist zunächst über den Ablauf der Auktionen in Amsterdam und London zu berichten, die erst am 9. Januar stattfanden, worauf der letzte Gordian nicht warten konnte.

Die 75000 kg von Cadbury wurden zu 12½ bis 12⅝ d verkauft, und in Amsterdam erzielten die 95000 kg Van Houten 64½ bis 65½ cts, durchschnittlich 65 cts. In der Dezemberauktion brachte Cadbury 12½ bis 12¾d, Van Houten 66.05 cts. Die Nebenmarken erzielten etwas höhere Preise als im Dezember. Die 10000 kg Dejong wurden bei 62¼ cts verkauft, und von den 10000 kg Mignon fanden 7500 kg Käufer zu 62 cts, während die im Dezember bezahlten Preise für 6 Kavelinge Mignon 61 cts und für Dejong 61½ cts betragen haben.

Für die nächsten Auktionen, die am 6. Februar stattfinden, ist das Londoner Quantum noch nicht bekannt. Für Amsterdam sind angesagt

80000 kg Van Houten
10000 kg Dejong
12000 kg Stollwerck
5000 kg Mignon

Vorm Jahr brachte Van Houten das gleiche Quantum, von den Nebenmarken aber war Dejong mit 20000 kg und Mignon mit 8000 kg vertreten; es sind also in diesem Jahre 13000 kg weniger, die durch die neu hinzugetretenen 12000 kg Stollwerck bis auf 1000 kg ausgeglichen werden.

Der Ablauf wird uns keine Ueberraschungen bringen, Angebot und Nachfrage laufen gut nebeneinander her. Man könnte eher davon sprechen, dass es an Angeboten fehlt, als vom Gegenteil. Da aber am 6. Februar in Amsterdam 107000 Kilo und in London sicherlich auch 70—80000 Kilo verkauft werden sollen, so wird allen Kauflustigen genug Butter zur Verfügung sein.

Digitized by Google

Im deutschen Zollinlande scheint man an vielen Stellen die Pulverfabrikation auf halbe Kraft gesetzt zu haben. Viele Fabrikanten haben infolgedessen von Butter nur die Hälfte über normale Mengen anzubieten; es wird also wohl zwischen heute und Ende Februar hier und da eine kleine Butterknappheit geben. Nach dem 1. März werden wir dafür aber wohl eine Butterschwemme erleben.



Allerlei.

Der Herausgeber des Gordian ist bis in den ersten Tagen des Februar verreist. Sachen, die persönliche Erledigung erfordern, können erst dann erledigt werden.

Odessa. Den Interessenten an der Affaire der Firma Gebr. K. in Odessa teile ich mit, dass ich persönlich nach Odessa gereist bin und an der in Odessa für den 28. Januar angesetzten Gläubigerversammlung selbst teilnehmen werde. Nach meiner Rückkehr wird meine Firma ausführlich berichten. Rieck.

Marzipan. Der Sekretär des Verbandes selbstständiger Konditoren hat, nach der »Ztschr. f. öff. Ch.«, folgenden Brief geschrieben:

Berlin SW., den 4. November 1905.
Hallesches Ufer 25.

An den Vorsitzenden des Vereins selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands
Herrn Hofrat Dr. Forster, Plauen i. V.

Der Vorstand des Verbandes selbständiger deutscher Konditoren erlaubt sich Ew. Wohlgeboren den Beschluss des in diesem Jahre stattgehabten Verbandstages in Hildesheim über die Frage Marzipan mitzuteilen.

Der 25. Verbandstag selbständiger deutscher Konditoren legte in seiner Sitzung am 29. Juni 1905 fest:

Marzipan besteht aus Mandeln und Zucker, Marzipan-Masse besteht aus $^2/_3$ Mandeln und $^1/_3$ Zucker.

Indem wir Ew. Wohlgeboren diesen Verbandsbeschluss hiermit unterbreiten, bitten wir, denselben überall da, wo es darauf ankommt, in diesem Sinne festzulegen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

* * *

Wir erinnern hierbei an das, was wir in den Gordianheften 241, 242 und 249 über Marzipan gesagt haben.

Vereinigte Staaten. Eine wissenswerte Zolltarifentscheidung betrifft Kokosnussöl, das in ziemlichen Mengen in den Vereinigten Staaten eingeführt wird und in der Hauptsache bei der Herstellung von Seifen Verwendung findet. Nach dem Zolltarif, der in § 626 Kokosnussöl namentlich aufführt, ist es zollfrei. Ein Teil der Gesamteinfuhr, nach Angabe von Sachverständigen mehr als ein Zehntel, ist besser gereinigt und wird ins Land gebracht, nicht um zu Seifen verarbeitet zu werden, sondern um in der Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie als Ersatz für Kakaobutter zu dienen. Dies hatte die Zollbehörde in Erfahrung gebracht und erhob daraufhin $3^1/_2$cts vom englischen Pfund Einfuhrzoll. Die Zollbehörde fusste hierbei auf § 282 des Zolltarifs, nach dem »cocoabutter« und »cocoabutterine«, also Kakaobutterersatz, $3^1/_2$ cts Zoll unterliegen. Hiergegen wehren sich die Importeure, indem sie behaupten, dass in diesem Falle, wo es sich um Kakaobutterersatz handele, doch nur der Zoll für Kokosnussöl in Frage kommen könne, denn es sei doch tatsächlich Kokosnussöl. Das Gericht hat im Sinne der Zollbehörde entschieden, da das Kokosnussöl einen Ersatz für Kakaobutter vorstelle, denn es werde zu den gleichen Zwecken wie diese verwandt. Um in Zukunft derartige Missverhältnisse zu vermeiden, haben die Importeure im Einverständnis mit der Behörde die höhere Instanz angerufen, um den Begriff Kokosnussöl für den Zolltarif feststellen zu lassen. Uebrigens ist diese Entscheidung der amerikanischen Zollbehörde garnicht so ungeheuerlich und nicht neu. Den Standpunkt, dass Kakaobutterersatzstoffe wie Kakaobutter zu verzollen seien, hat auch das Zolldepartement des Australischen Bundes eingenommen, indem es bestimmte, dass Palmbutter und Cebes, ebenfalls ein Ersatz, die zu gleichem Zweck wie Kakaobutter gebraucht würden, wie diese ebenfalls 1 d aufs englische Pfund an Einfuhrzoll entrichten müssten. In ähnlicher Weise ist auch der deutsche Reichskanzler vorgegangen gegen ein Gemisch, das von Holland herüberkommt und aus Weizenkleie und Kaffeeschalen besteht. Diese kosten bei der Einfuhr 40 Mk. auf 100 Kilo, während die Kleie als Futtermittel frei eingeht. Der Reichskanzler hat bestimmt, dass die Weizenkleie genau untersucht würde, und wenn das Vorhandensein von Kaffeeschalen festgestellt sei, soll das ganze Gemenge mit 40 Mk. auf 100 Kilo verzollt werden. Hiernach wäre es nicht verwunderlich, wenn das amerikanische Gericht zu dem Ergebnis käme, dass auch Kokosnussöl als Kakaobutterersatz $3^1/_2$ cts aufs englische Pfund Eingangszoll zu entrichten hat. Es wäre auch eine Benachteiligung der übrigen Kakaobutterersatzstoffe und der Kakaobutter selbst, wenn das als Ersatz dafür eingeführte Kokosnussöl eine Ausnahme machen sollte.

Australischer Bund. Der Zoll für Kaffee kann bei der Ausfuhr von Erzeugnissen, die daraus im Gebiet des Australischen Bundes hergestellt sind, zurückerstattet werden, wenn dem Kollektor der genaue Nachweis erbracht wird, dass der Anspruch auf Vergütung berechtigt ist. Auch kann der Kollektor, wenn er es für nötig erachtet, anordnen, dass die Verarbeitung unter amtlicher Aufsicht erfolgt.

Ausstellung österreichischer Ausfuhrwaren in London. Auf dieser Ausstellung, die im Laufe des Jahres 1906 in London stattfinden wird, wird auch eine Abteilung für Nahrungsmittel und Getränke eingerichtet. Hier sollen eine grosse Kollektivausstellung der Zuckerindustrie, eine umfassende Hopfen- und Malzausstellung, Kollektionen von Milch, Eiern und Büchsenfleisch und eine Ausstellung verschiedener Weine und Liköre stattfinden. Alle diese Produkte werden für besonders exportfähig gehalten, und es wird erwartet, dass sie leicht in England Absatz finden werden.

Mit der Gestaltung und dem Aufbau der Ausstellung hat die österreichische Regierung den Präsidenten des niederösterreichischen Gewerbevereins, Herrn Kommerzienrat Denk, beauftragt.

Neuseeland. Unter dem 4. Oktober 1905 ist u. a. folgende Zolltarifentscheidung veröffentlicht:

Schokoladenkonfekt, wie: Plätzchen in Stanniol, mit Umhüllung aus Glanzpapier, in äusserer Verpackung, wie in Päckchen für den Kleinverkauf . . . . v. Wert 20 v. H.

Digitized by Google

Bulgarien. Nach einem Konsulatsbericht aus Varna können Konserven und Konfituren auf schlanken Absatz rechnen. Erstere, vornehmlich Oliven und Fische, kommen aus der Türkei, Griechenland, Russland und Frankreich, letztere, die von Zuckerbäckern in Mengen gebraucht werden, aus der Türkei, Italien, Grossbritannien, Oesterreich Ungarn, der Schweiz und Russland; Deutschland hat sich hierin noch wenig Geltung verschafft, war aber in einigen Schokoladeartikeln gut vertreten.

Algerien. Für die Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1906 ist von der Vergünstigung der gewerblichen Niederlage, die auch auf Algerien Anwendung findet, Zucker zur Herstellung von Sirup, Schokolade, Konfitüren und anderen Erzeugnissen ausgeschlossen, wenn diese nicht ausschliesslich für die Ausfuhr nach dem Auslande oder den französischen Kolonien und Besitzungen bestimmt sind.

Italien. Keine Schiffsladung oder kein Posten von aus dem Auslande kommendem Kaffee darf zum freien Verkehr innerhalb des Königreichs zugelassen werden, bevor der Kaffee durch eine geeignete Untersuchung als im Sinne der bestehenden Bestimmungen unverfälscht und zum Verkauf geeignet befunden worden ist. Ausgenommen sind nur die Posten Kaffee, die in das Königreich mit der Bestimmung nach dem Ausland eingeführt werden; auf diese finden die Vorschriften über die zollamtliche Durchfuhr Anwendung.

Portoabzüge bilden häufig den Stein des Anstosses zu einem Streit zwischen dem Käufer und Lieferanten einer Ware. Nach § 270 B G. B. hat der Käufer auf seine eigene Gefahr und Kosten dem Lieferanten die Bezahlung an dessen Wohnsitz zu übermitteln. Diese Verpflichtung besteht für den Käufer allgemein, es sei denn, dass ausdrücklich beim Abschluss des Kaufvertrages eine andere Vereinbarung getroffen ist. Die Verpflichtung des Käufers geht sogar soweit, das er, wenn der Lieferant darauf besteht, dass Bestellgeld bei Postanweisungen mit einsenden muss. Hieraus folgt ohne weiteres, dass in Ermangelung besonderer Abmachungen, der Käufer sowohl Porto- wie Ueberweisungskosten zu tragen hat.

Kostarika. Die wirtschaftlichen Verhältnisse dieser mittelamerikanischen Republik sind kürzlich vom Konsul in San José eingehend geschildert. Dabei wird auch über den Kakaobau dort einiges gesagt. Ein Teil der kostarikanischen Kakaopflanzungen ist deutsches Eigentum, wie überhaupt deutsches Geld in grösseren Mengen dort angelegt ist. Unter den landwirtschaftlichen Erzeugnissen stehen Kaffee und Bananen an erster Stelle, doch auch Gummi und der uns vor allem angehende Kakao bieten gute Aussichten für die Zukunft. Die Industrie des Landes hängt mit der Landwirtschaft meist zusammen und ist noch nicht zur vollen Entfaltung gelangt. Bemerkt mag werden, dass ein Teil des Kakaos im Lande selbst verarbeitet wird, während das übrige in kleinen Partien hier und da auf den Kakaomärkten erscheint.

Vereinfachung des Wechselprotestes: Es wird seit langer Zeit sehr empfunden, dass gerade der Wechselverkehr dadurch erheblich erschwert wird, dass er ein umständliches und oft unverhältnismässig teures Verfahren zur Voraussetzung der wechselrechtlichen Geltendmachung des Anspruchs hat: den Wechselprotest. Im Laufe der letzten Jahre sind deshalb wiederholt Bestrebungen hervorgetreten, die eine Neuregelung des Protestverfahrens zum Gegenstand hatten. Auch der Allgemeine Verband der deutschen Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften hat auf seinem diesjährigen Allgemeinen Genossenschaftstage zur Reform des Wechselprotestes Stellung genommen. Aus den aufgestellten Leitsätzen ist folgendes hervorzuheben:

Nicht nur Notare und Gerichtsvollzieher, sondern auch Postbeamte (Briefträger) sollen zur Protestaufnahme zuständig sein, vorausgesetzt, dass der Reichsfiskus für die Beibringung eines gültigen Protestes die Haftung übernimmt, und dass die Post die Uebernahme des Protestauftrages nicht auf die ihr zur Einziehung übergebenen Wechsel beschränkt. Der Protest soll ausser Ort, Datum und Unterschrift des Protestbeamten nur enthalten: mit wem und wo verhandelt wurde, aus welchem Grunde die Wechselleistung nicht zu erlangen war, und — im Falle einer Intervention — von wem und zu wessen Gunsten interveniert ist, bezw. dass Notadressaten nicht interveniert haben. Beurkundet wird der Protest auf dem Wechsel selbst oder dessen Verlängerung (Allonge); nur Proteste, auf Grund deren selbständig Rechte geltend gemacht werden können, während der Wechsel seinen Umlauf fortsetzen kann (Intervention mangels Annahme, Sicherheitsproteste) sind auf einer Wechselabschrift auszustellen. Die Legitimation des Auftraggebers ist der Protestbeamte zu prüfen nicht verpflichtet. Ist der Wechsel, den der Protestbeamte zum Zwecke des Protestes erhält, quittiert, so ist der Protestbeamte zur Empfangnahme der Zahlung ermächtigt und verpflichtet, andernfalls soll der Schuldner an den Wechselinhaber selbst zahlen. Der Protestbeamte behält eine Abschrift des Protestvermerks mit Angabe des Betrages, Verfalltages und Zahlungspflichtigen zurück; hierdurch wird das Protestregister ersetzt.

Auch das Reichsjustizamt ist der Frage der Reform des Wechselprotestes bereits vor längerer Zeit näher getreten. Der Staatssekretär des Reichsjustizamts, dem die Verhandlungen des Allgemeinen Genossenschaftstages über den Wechselprotest unterbreitet worden sind, hat daraufhin mitgeteilt, er hoffe, in nicht allzuferner Zeit den weitverbreiteten Wünschen der Interessenten nach einer Erleichterung der Protestaufnahme gerecht werden zu können.

Herr Richard Thamm, in Firma **Schwarz & Grosse, Leipzig,** zeigt uns an, dass sein bisheriger Teilhaber, Herr Emil Schwarz, nach freundschaftlicher Uebereinkunft aus Gesundheitsrücksichten aus der Firma austritt und sich ins Privatleben zurückzieht. Herr Thamm und Herr Schwarz führten das Geschäft seit dem Jahre 1889 gemeinsam. Die Firma wird in unveränderter Weise von Herrn Thamm, der sämtliche Aktiven und Passiven übernommen hat, weitergeführt.

Javakakao. Die erste Amsterdamer Auktion in 1906 für diesen Kakao hat bereits am 10. Januar stattgefunden. Die übrigen sieben Auktionen sind am 21. Februar, 28. März, 16. Mai, 4. Juli, 22. August, 3. Oktober, 14. November.

Bessere Dampferverbindung. Die Hamburg-Amerika-Linie hat einen neuen Dampfer für den Küstenverkehr von Haiti und Santo Domingo eingestellt, so dass künftig auch die kleineren Häfen der Insel, die bisher nur bei Bedarf angelaufen wurden, regelmässige Verbindung nach St. Thomas (Dänisch Westindien) haben, wo die Güter umgeladen werden. Durch diese neue Fahrteneinrichtung erhalten auch die dominikanischen Ausfuhrplätze für Kakao San Pedro de Macoris, Santo Domingo Stadt, Sanchez und Samana, eine regelmässige Dampferverbindung, und da der neue Dampfer ›Präsident‹ nur geringen Tiefgang hat, kann er in Santo Domingo Stadt und San Pedro de Macoris an der Zollhauswerft anlegen, so dass hier die Güter zukünftig nicht mehr geleichtert werden brauchen.

Digitized by Google

Der Einfuhrzoll auf Rosinen und Korinthen wird zum 1. März 1906 erhöht. Die Handelskammer von Düsseldorf hatte sich deswegen an das Reichsamt des Innern gewandt und für Beibehaltung des alten Satzes von 8 Mk. gesprochen. Darauf gibt das Reichsschatzamt bekannt:

»Vom 1. März 1906 ab beträgt der Eingangszoll für Rosinen 24 Mk. für 1 dz; während für Korinthen nach Massgabe des bis auf weiteres in Geltung bleibenden Handelsvertrages mit Griechenland auch fernerhin 8 Mk. für 1 dz Zoll beim Eingange aus Vertragsstaaten erhoben werden.«

Kubazucker 1904/05. Das Gesamtergebnis der kubanischen Zuckerernte 1904/05 hat 1163258 Tonnen Zucker gegen 1040228 Tonnen in der vorhergegangenen Kampagne betragen.

Wie im Vorjahr ist auch diesmal die Gesamtausfuhr mit Ausnahme eines ganz kleinen Postens nach Spanien, nach den Vereinigten Staaten gegangen; Verkäufe nach England haben nicht stattgefunden, da die Zuckerpreise zu Anfang der Ernte ausserordentlich günstig waren und sich daher die Zuckerausfuhr nach England für die kubanischen Pflanzer erübrigte. Von den noch vorhandenen Beständen der alten Ernte in Höhe von rund 73000 Tonnen wird indessen jetzt noch ein grösserer Teil voraussichtlich seinen Weg nach London finden. Der kubanische Zuckermarkt zeigte in den vergangenen Wochen so geringe Belebung, und das Angebot der amerikanischen Raffinerien war so niedrig, dass kürzlich mehrere grössere Verschiffungen von Kubazucker nach England gemacht worden sind, da in London ein besserer Preis als in New-York erzielt werden kann. Die Zuckerinteressenten in Havanna sind über die Zurückhaltung des amerikanischen Marktes gegenüber dem Kubazucker höchst ungehalten und zeihen die Amerikaner des Wortbruchs. Bei den Vorarbeiten für den Reziprozitätsvertrag sei den kubanischen Zuckerpflanzern auf das Bestimmteste versprochen worden, dass ihnen der Gesamtprofit aus der Zollermässigung auf den Zuckereinfuhrzoll in den Staaten von 20 Prozent zugute kommen solle. Nach den aufgestellten Berechnungen würde dem zurzeit in London bezahlten Preisen von 8 sh $1^1/_2$ d für Rübenzucker die Notierung von 2,85 c und die Fracht für Zentrifugalzucker in New-York entsprechen. Die offerierten Preise von $2^1/_{16}$ c für 96° polarisierenden Kubazucker bleiben somit um $0{,}26^3/_4$ c per Pfund hinter dem Marktwert des Produktes zurück.

Die erzielten Durchschnittspreise beliefen sich im November auf 3,7210 reales fuertes für die Arroba gegen 4,0862 im Oktober.

Obgleich von Zuckerinteressenten behauptet wird, dass die jetzt bezahlten Zuckerpreise für die Pflanzer ruinös seien, so ist doch reges Leben zu verspüren, um die neue Kampagne zu eröffnen, da gut und verständig geleitete Zuckerfabriken bei Zuckerpreisen von 4 Reales noch lohnenden Gewinn bringen müssen.

In den letzten Wochen in ganz Kuba niedergegangene anhaltende und heftige Regengüsse haben den Junganpflanzungen beträchtlichen Schaden zugefügt; vielfach konnten Neuanpflanzungen nicht fortgesetzt werden, da der Regen an verschiedenen Plätzen Ueberschwemmungen herbeigeführt hat. Für die alten Zuckerfelder ist das Wetter indessen von grossem Nutzen gewesen. Wenn auch der Anfang der Mahlarbeit hinausgeschoben werden musste und die von den Mühlenbesitzern gegebenen Aufträge zum Beginn des Schnittes des Rohres zurückgezogen wurden, so hat das Rohr, nicht zum wenigsten durch die dem Regen folgende kühlere Temperatur, sich prächtig entwickelt und ist nunmehr so ausgereift, dass es ein weitaus besseres Ergebnis bringen wird, als dies beim Ausbleiben der letzten Regen und bei früherem Anfang der Kampagne zu erwarten gewesen wäre.

Das Ingenio Santa Ana in Jovellanos, welches vor wenigen Tagen als erste Zuckerfabrik die Kampagne eröffnet hat, hat 4000 Sack Zucker bereits nach Cienfuegos verschifft. Für die Vermutung, dass sich für die kommende Ernte ein Durchschnittspreis von 4 reales fuertes (à $12^1/_2$ Cent spanisch Gold) für die Arroba (25 Pfund spanisch) ergeben wird, spricht, dass gestern in Havana 70000 Sack Zucker alter und neuer Ernte zu diesem Preise verkauft worden sind.

Die Zuckererzeugung der Insel Kuba im Erntejahr 1904—1905, verglichen mit dem Jahre 1903 bis 1904 berechnet sich, wie folgt:

	1904		1905	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
Ausfuhr	7630426	1090061	7311008	1044430
Bestände	4775	682	515673	172498
Summe		1090743		1118098
Einheimischer Verbrauch in zwölf Monaten		44320		45160
Insgesamt		1135063		1163258
Bestände am 1. Januar (alte Ernte)		94835		--
Gesamtproduktion im Jahre 1903—1904		1040228	in 1904-05	1163258

Zunahme im Jahre 1904—1905: 123030 Tonnen oder 10576 Prozent.

Es verteilt sich die Ausfuhr

	der 1090061 Tonnen des Jahres 1903/04:		der 1014430 Tonnen des Jahres 1904/05:	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
Vereinigte Staaten:				
4 Häfen in Nord Hatteras	6592283	941838	6776114	968017
New-Orleans und Galveston	1036783	148112	534894	76413
Spanien	780	111	—	—

(Nach einem Bericht der Kaiserl. Ministerresidentur in Havana vom 13. Dezember 1905.)

Zuckerraffinerie Barby. Nach dem mancherlei Hin und Her in den letzten Monaten scheinen die Verhältnisse jetzt ihre endgültige Regelung zu finden, nach der jüngst erfolgten Eintragung ins Hallische Handelsregister folgenden Wortlauts:

»Zuckerraffinerie Barby a. d. Elbe, Aktiengesellschaft mit dem Sitz zu Halle a. S. Der Gesellschaftsvertrag ist am 25. Oktober 1905 errichtet. Gegenstand des Unternehmens sind Erwerb und Betrieb der vormals genossenschaftlichen Zuckerraffinerie Barby sowie Handel mit den einschlägigen Erzeugnissen und Waren. Das Grundkapital beträgt 400000 Mk. und ist zerlegt in 400 auf den Namen lautende Aktien zu je 250 Mk., deren Uebertragung an die Zustimmung der Gesellschaft gebunden ist, und 300 auf den Inhaber lautende Aktien zu je 1000 Mk. Die Gründer der Gesellschaft sind: Kaufmann August Nauendorf in Halle a. S., Kaufmann Ernst Götze in Rossla a. H., Kaufmann Hans Litzkendorff in Braunschweig, Kaufmann Theodor Kracke in Anderten, Kaufmann Fritz Stegen in Peine, Kaufmann Otto Glass in Halle a. S., Kaufmann Robert Zimmermann in Dessau, Kaufmann Alfred Barthel in Nebra, Kaufmann Gustav Strassen in Wettin, Kaufmann Rudolf Fischer in Halle a. S., Kaufmann Theodor Mertens in Halle a. S, Kaufmann Max Hüthig in Schkeuditz. Die Gründer haben sämtliche Aktien übernommen. Die Mitglieder des Vorstandes sind der Kaufmann Ernst Götze aus Rossla a. H. und Kaufmann Robert Zimmermann aus Dessau. Die Mitglieder des Aufsichtsrats sind die Kaufleute August Nauendorf, Theodor Kracke, Hans Litzkendorff, Otto Glass und Alfred Barthel. Hiermit scheint die Angelegenheit endgültig geordnet zu sein.

Digitized by Google

Zuckerproduktion in den hauptsächlichsten Produktionsländern Europas: Nach einer in der Zeit vom 6. bis 16. Dezember d. Js. gehaltenen Umfrage der internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik stellte sich die voraussichtliche Rübenverarbeitung und Zuckerproduktion der Kampagne 1905/06 in den hauptsächlichsten Ländern Europas, wie folgt:

Länder	In Betrieb befindliche Fabriken		Rübenverarbeitung		Zuckerproduktion	
	1905/06	1904/05	1905/06	1904/05	1905/06	1904/05
	Anzahl		Menge in t			
Deutschld.	376	374	15345300	10071212	2308820	1605438
Oesterreich-Ungarn	207	206	9681000	6207000	1467700	881500
Frankreich	291	275	8078300	4670000	1019800	614800
Belgien	92	90	2318000	1196000	326000	170811
Holland	28	26	1430000	876000	201000	136600
Russland	276	276	7885240	6444390	1001820	930620
Schweden	19	18	822000	556881	121000	84080
Dänemark	7	7	512000	320500	66500	44870

Zu der vorstehenden Zusammenstellung sei noch bemerkt, dass in der Zuckerproduktion Deutschlands mit enthalten ist die Produktion der selbständigen Melasseentzuckerungsanstalten (1905/06: 110000 t und 1904/05: 102402 t).

Die Ausbeute der Rüben verarbeitenden Fabriken Deutschlands stellt sich durchschnittlich auf 14,84 Proz.

Die gesamte Rübenverarbeitung der vorerwähnten acht Länder ergibt 46071840 t und ihre Zuckerproduktion 6512640 t.

Handelsregister.

Braunschweig. August Mahn: Inhaber Hofbäcker und Honigkuchenfabrikant August Mahn, Braunschweig.

Angegebener Geschäftszweig: Bäckerei und Honigkuchenfabrik.

Cassel. Adolf Jung, Königl. Hof-Konditor: Inhaber Konditor Adolf Jung.

Homburg v. d. Höhe. Friedrichsdorfer Zwieback-Fabrik Karl Schneider: Kaufmann Hermann Scheld ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma eingetreten. Die dadurch begründete offene Handelsgesellschaft hat am 1. Dezember 1905 begonnen.

Mannheim. »Oberrheinische Cacao-Industrie Lucas Dreher«.

Inhaber: Lucas Dreher, Kaufmann.

Geschäftszweig: Fabrikation und Handel in Kakao.

Dresden. Gerling & Rockstroh in Dresden. Gesamtprokura ist erteilt den Kaufleuten Ernst Otto Friedrich Feigs und Carl Egmont Wetzel, beide in Dresden. Ein jeder von ihnen darf die Firma nur gemeinsam mit einem anderen Prokuristen vertreten.

Leonberg. Kauffmann und Bouisson, Zuckerwaren- und Lebkuchenfabrik in Renningen:

a) die Prokura des Wilhelm Beck, Kaufmanns in Renningen, ist erloschen;

b) am 1. Januar 1906 erfolgte der Austritt des Gesellschafters Richard Bouisson und der Eintritt des Karl Herzer, Kaufmanns in Stuttgart, als neuer Gesellschafter.

Frankfurt a. M. J. D. Gross. Die unter der Firma J. D. Gros zu Berlin bestehende offene Handelsgesellschaft, welche am 2. Januar 1900 begonnen hat, hat unter gleicher Firma zu Frankfurt a. M. eine Zweigniederlassung errichtet. Gesellschafter sind die zu Berlin wohnhaften Kaufleute Paul Robert Schickendantz, Felix Schickendantz und Georg Schickendantz.

Ansbach. H inrich Guthmann in Gunzenhausen. Inhaber: Heinrich Guthmann, Konditorei- und Spezereihändler, in Gunzenhausen.

Leipzig. Schwarz & Grosse in Leipzig: Friedrich Emil Paul Schwarz ist als Gesellschafter ausgeschieden.

Bielefeld. Westfälische Cakesfabrik Weithöner & Weber.

Die Firma ist erloschen.

Breslau. Klose & Modlich hier, Zweigniederlassung von Gräben, Kreis Striegau: Der Hauptsitz des Geschäfts ist nach Breslau verlegt.

Musterregister.

Hof. Marstaller Ernst Zuckerwarenfabrikant in Hof, in einer offenen gelben Blechdose vier Stück à 1 Pfg. Kokusnussnester. Ausführbar in allen Farbenstellungen und Grössen. Schutzfrist zwei Jahre, angemeldet 30. 12. 05.

Zeitz. C. H. Oehmig-Weidlich in Zeitz, ein Muster für die Verpackung von Schokoladen, nämlich die Abbildung eines Frauenkopfes mit Textschrift in einem einmal mit dem Geschäftssiegelabdrucke verschlossenen Umschlage. Muster für Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet 16. 12. 05.

Dresden. G. Carl Richter Dresdner Blechemballagen-Fabrik in Dresden, ein Umschlag, versiegelt, angeblich enthaltend 41 Abbildungen von Formen für die Fabrikation von Schokolade, Biskuits und Marzipan, die Nr. 122–127 ausgeführt, dass dieselben paarweise zusammen genau passen und deshalb zu Arrangements in Packungen besonders geeignet sind. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet 18. 12. 05.

Leipzig. Riquet & Co. Aktiengesellschaft in Gautzsch, ein Paket mit einer Zeichnung einer Teedose, versiegelt, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet 18. 12. 05.

Moritz Prescher Nachfolger Aktiengesellschaft in Leutzsch b. Leipzig, ein Paket mit 14 Schokoladenumschlägen, Flächenerzeugnisse, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet 14. 12. 05.

Patente.

Anmeldungen.

53d. F. 20223. Verfahren zur Herstellung eines Kaffeersatzmittels aus Erbsen oder Gemischen von Erbsen mit anderen Hülsenfrüchten. Otto Friesel, Berlin, Königsbergerstrasse 20. 19. 5. 05.

81a. S. 19748. Maschine zum Einwickeln von Schokoladetafeln o. dgl. Société Savy, Jeanjean & Cie., Paris; Vertreter: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering und E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 2. 7. 04.

2b. M. 26038. Teigformmaschine zur Herstellung kugelförmiger Teigstücke mit umlaufenden, sich selbsttätig schliessenden und öffnenden und eine Schwingbewegung ausführenden Formnäpfen. Albert Charles Macintosh, Cardiff, England; Vertreter: S. Goldberg, Pat.-Anw., Berlin SW., 13. 1. 9. 04.

2c. P. 16993. Verfahren zur Herstellung von weinsäurehaltigem Backpulver. Dr. Richard Paul, Berlin Friedrich Wilhelmstr. 10. 8. 3. 05.

Gebrauchsmuster.

Eintragungen.

53 l. 266762. Mundstückverschluss für Schokoladenformen-Füllmaschinen, bestehend aus einem über die Austrittsöffnung streichenden und diese schliessenden Riegel. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 17. 11. 05. G. 14752.

53l. 267012. Regelungsvorrichtung für die Geschwindigkeit und Richtung des Antriebes an Rühr-, Schaumschlag- und ähnlichen Maschinen, gekennzeichnet durch einen auf der Spindel durch Hebelgewicht gleitenden Zylinder, der durch die an den Zylinder gedrückte Antriebsscheibe mittels Reibung gedreht wird. C. H. Schmidt & Co., Berlin. 25. 11. 05. Sch. 22037.

53l. 267253 Marzipanrand-Kneifplatte. Otto Julius Bartels, Danzig, Gr. Hosennähergasse 8. 28. 11. 05. B. 29452.


Digitized by Google

Konkurse (Anmeldefrist).

Frankfurt a. O. Konditor Theodor Schulz, Grosse Scharrnstrasse 50 (28. 1. 06.) — **Berlin.** Bäckermeister Benno Roevert †, Treptow, Elsenstr. 38 (8. 3. 06). — **Waldenburg, Schl.** Bäckermeister Gustav Hielscher, Kolonie Sandberg (24. 2. 06.) — **M.-Gladbach.** Konditor Wilhelm Kraus, Krefelderstr. 199 (7. 2. 06.) — **Dortmund.** Bäckermeister Ludwig Lücke, Aachenerstr. 11 (3. 2. 06). — **Meerane, Sa.** Bäckermeister Max Theodor Uhlich (9. 2. 06). — **Swinemünde.** Bäckermeister Richard Born (1. 2. 06.) — **Berlin.** Ullrich & Hoyoll, Lüneburgerstrasse, Stadtbahnbogen 391/393 (20. 3. 06). — **Oschatz.** Konditor und Kaffeehausbesitzer Emil Oskar Riehme (15. 2. 06).

Hamburg. Die Teehandlung Deters & Duncker ist in den Alleinbesitz von F. T. Deters übergegangen. (K.)

Olten, Kt. Solothurn (Schweiz). Die Biskuitfabrik Buehler und Cie. ist nach Auflösung der Kommanditgesellschaft in den Besitz von Hermann Buehler und Eduard Bethge übergegangen, die sie unter der unveränderten Firma weiterführen. (K.)

Strassburg i. E. August Moehrlein erhielt für die »Deutsche Nährmittel-Gesellschaft Jos. Hauptmann & Co.« Prokura. (K.)

Prag (Böhm.). Die Firma J. Vodicka, Kanditen- und Schokoladeniederlage, ist infolge Geschäftsauflösung erloschen. (K.)

Leipzig. Herrn Karl Hermann Oskar Müller, Markthelfer in der Leipziger Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung von Jordan & Timäus, Königl. Sächs. Hofl., wurde eine Belobigungsurkunde ausgestellt. (K.)

Lübeck. Die Konditorei der Firma Carl Braune & Co. wird nach Auflösung der Gesellschaft von dem bisherigen Gesellschafter Carl Paul Adolf Braune allein unter der unveränderten Firma weitergeführt. (K.)

Essen. Bäckermeister Krämer kaufte das Anwesen Witteringstr. 8, um dort eine Konditorei zu errichten. (K.)

Zwickau (Sa.). Emil Meier hat die Konditorei nebst Honig- und Pfefferkuchen-Bäckerei, Wilhelmstr. 45, von Gust. Wust, käuflich erworben. (K.)

Magdeburg. Herr Wilh. Heine hat die Bäckerei und Konditorei von Heinrich Hentis übernommen. (K.)

Hamburg. Im Submissionswege wurde übertragen: Die Lieferung von Kakaopulver für die Allgemeinen Krankenhäuser St. Georg und Eppendorf sowie für die Irrenanstalten Friedrichsberg und Langenhorn pro 1906 an Reese & Wichmann, Alfred Barber & Co. (K.)

Chemnitz. Elise Pistorius hat das Tee-, Kakao-, Schokoladen- und Konfitürengeschäft B. Otto Gruhner, Chemnitzerstr. 2, käuflich erworben. (K.)

Rochlitz. Hugo Schreier hat die Bäckerei und Konditorei Neumarkt 349 übernommen. (K.)

Geschäftseröffnungen:

Kiel. Otto Ulrich, Holtenauerstr. 50, ein Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft.

Chemnitz. Otto Robleder, Bergstrasse 70, am Leipziger Platz, eine Konditorei und Feinbäckerei.

Düsseldorf. W. Broichhagen, Tellstr. 28, ein Geschäft in Kaffee, Tee, Kakao, Bonbons, Schokolade und Konfitüren.

Gera. Lina Ebersbach, Reichstrasse 36, ein Konditorei- und Zuckerwaren-Geschäft.

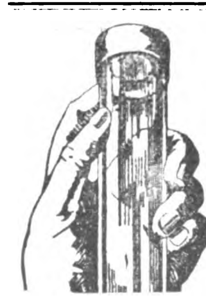
Obertürkheim. Friedrich Behr, Cannstatterstrasse 61, eine Bäckerei und Konditorei.

Aus der Schweiz.

Schweizerische Zeitungen beschäftigen sich wieder mit **Cham-Nestlé.** Wohl hat sich der Kurs jetzt über 1400 gehalten, aber diesmal ist es nicht die Kurstreiberei, sondern der Kursstand der im Besitze der Gesellschaft befindlichen Aktien von **Peter-Kohler,** die Nestlé bei der Verschmelzung mit einbrachte, zum Kurse von 700 Prozent statt ursprünglich 500 Prozent. Wie wohl noch erinnerlich, fand diese Erhöhung statt, indem Nestlé auf einen Teil des sogenannten Goodwill-Postens verzichtete und dafür seine Schokoladeaktien höher bewertet wurden bei der Uebernahme. Nun wird der Vorschlag gemacht, dass die Herren von Nestlé nachträglich 100 Prozent ablassen sollten, da sonst die nächste Bilanz einen Verlust von 1 Million frs. an den Aktien abschreiben müsste und dies Opfer von den Aktionären zu bringen sei. Treten die früheren Inhaber der Nestlégesellschaft dem Vorschlag näher, so könnten dadurch wenigstens 10 frs. auf die Aktie mehr Dividende gezahlt werden; eine weitere Folge würde es nach unserm Gewährsmann sein, dass sich der Kurs der Cham-Nestlé-Aktien wieder mehr festigte. Sowohl die höhere Dividende wie der festere Kurs würden den früheren Besitzern der Nestlé-Gesellschaft einen Ausgleich bieten. Was die Verwaltung der Cham-Nestlé-Gesellschaft auf diesen Vorschlag hin tut, bleibt abzuwarten.

Ueber die **Vereinigten Schokoladefabriken Lindt und Sprüngli** in Zürich brachten wir jüngst einige Nachrichten, zu denen wir heute noch mitteilen können, dass Herr D. Sprüngli sen. von der Leitung des Unternehmens zurücktritt, und dass an seine Stelle sein Sohn, Herr David Sprüngli tritt. Ob noch weitere Aenderungen eintreten, ist bis zur Stunde noch nicht öffentlich bekannt gemacht worden.

Das neue Jahr hat unserer Industrie auch eine neue schweizerische Aktiengesellschaft gebracht, d. h. das Geschäft und das Unternehmen selbst sind alt und wohlbekannt, nur das Gewand ist neu. Es handelt sich um die bisherige Firma **R. & M. Frey & Cie in Aarau,** die in eine Aktiengesellschaft unter der Firma **Chocolat Frey A.-G.** umgewandelt ist. Daneben teilt uns die neue Gesellschaft auch die französische Bezeichnung »Chocolats Suisses Frey S. A.« und die englische »Swiss-Frey Chocolate Co. Ltd.« mit. Das Aktienkapital beträgt zurzeit 500000 frs., eingeteilt in 5000 Aktien zu je 100 frs. Der Zweck der Gesellschaft bleibt, wie bisher, die Herstellung von Kakao, Schokoladen und anderen Nahrungsmitteln. Von der alten Firma sind sämtliche Aktiven und Passiven übernommen, auch die Leitung der Gesellschaft bleibt in den bisherigen Händen, und zwar hat der Verwaltungsrat den Herrn Robert Frey, Max Frey und Paul Müller nach den Satzungen der Gesellschaft das Recht verliehen, einzeln die Gesellschaft zu zeichnen.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Digitized by Google



für alle Zwecke, in jedem Genre, liefert
Druckerei Linnepe, Lüdenscheid i. Westf.
Höchste Leistungsfähigkeit.

Kakao-Schalen
fein gemahlen, sehr billig abzugeben.
Offerten unter **B. Y. 1624** an den Verlag des **Gordian, Hamburg 21.**

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden **b. J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Roh-Kakao.
Kaufmann, selbst. Arbeiter, 8 Jahre Ausland, der **engl., franz. u. spanischen Sprache mächtig, vorzüglicher Kakaokenner** aller Provenienzen, vollständige Kenntnis der **Produktionsländer,** sowie des ganzen europ. **Absatzgebietes,**
sucht leitende Stellung.
Spätere Beteiligung nicht ausgeschlossen. Ia. Referenzen. Offerten unter **L. P. S.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Meister-Laborant.
Nach Beendigung unserer Fabrikneubauten beabsichtigen wir, die Fabrikation feiner gefüllter und ungefüllter, geformter, modellierter und überzogener
Dessert-Schokolade
aufzunehmen. Zur Leitung dieser neuen Abteilung suchen wir zum 1. Juli 1906 eine leitende Kraft, die ihre Befähigung nachweisen kann. Wir werden nur allerfeinste Qualitäten herstellen. Es wird ein hohes Gehalt und dauernde Stellung geboten.
Kakao-Compagnie Theodor Reichardt in Wandsbek-Hamburg.

Vertreter, welche Bäcker und Konditoren besuchen, haben Gelegenheit, einen nahezu konkurrenzlosen Artikel gegen sehr hohe Provision mitzuführen. Erstklassiges Fabrikat. Adressen erbeten unter **S. T. 622** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Chemikerin
aus der Zucker-Branche sucht Stellung **als Volontärin** in einer Kakao-, Konfitüren-Fabrik oder ähnlichem verwandten Industriezweige. Off. u. **D. B. 623** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Zuckerwarenfabrik.
Sterbefallshalber ist ein gutgehendes Geschäft mit Haus billig zu verk. Anz. ca. 8000 Mk. Das Geschäft befindet sich in einer mittl. Stadt Norddeutschlands. Umsatz 100 000 Mk. Offerten erbeten unter **C. B. 2012** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**



Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,
brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine
heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.
Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.
Draiswerke, G. m. b. H. Mannheim-Waldhof.

Kistenschoner
alle Sorten, in Metall und Lederimitation:
Marcus Schmidt, Herford i. W.

Versand-Körbe
Neuheiten für Bonbons, Schokolade, Ostereier usw.
Gebr. Riessner
Korb-Manufaktur
Lichtenfels.

Hafermehl
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu
Haferkakao.
Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Dr. F. Kaspar's Milchpulver
zu ff. Rahmschokoladen,
vollständig löslich, haltbar, unerreicht in Qualität, liefert:
Erste Aktien-Molkerei, Prag
Muster und Preise franko.


Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLAOEFABRIKATION
liefern als Spezialität
QUIRI & Co.
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)
15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.
Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)
Schokoladenformen-Fabrik
Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:
Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation
in nur solider, tadelloser Ausführung.
Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!
Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.
Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Kisten in Teilen
aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie
Holz- und Papp-Kartons
roh und garniert
liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst
R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Bermes Trockene Milch
liefert
Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.
Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.
Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

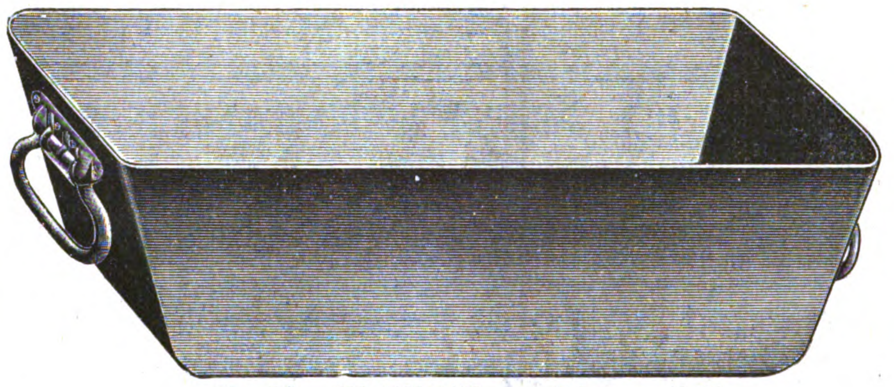
Special-Haferpräparat.
Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.
Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.
Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger
Haltbarkeit,
während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.
Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel
Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

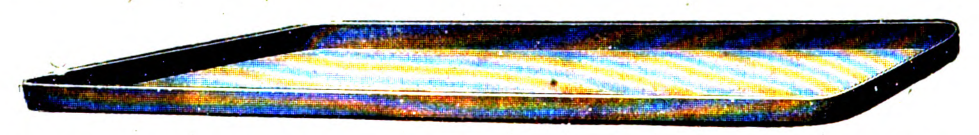
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

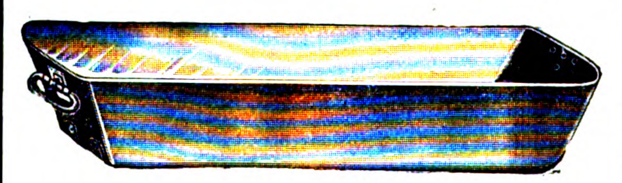


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½	Kilo Schokoladenmasse.

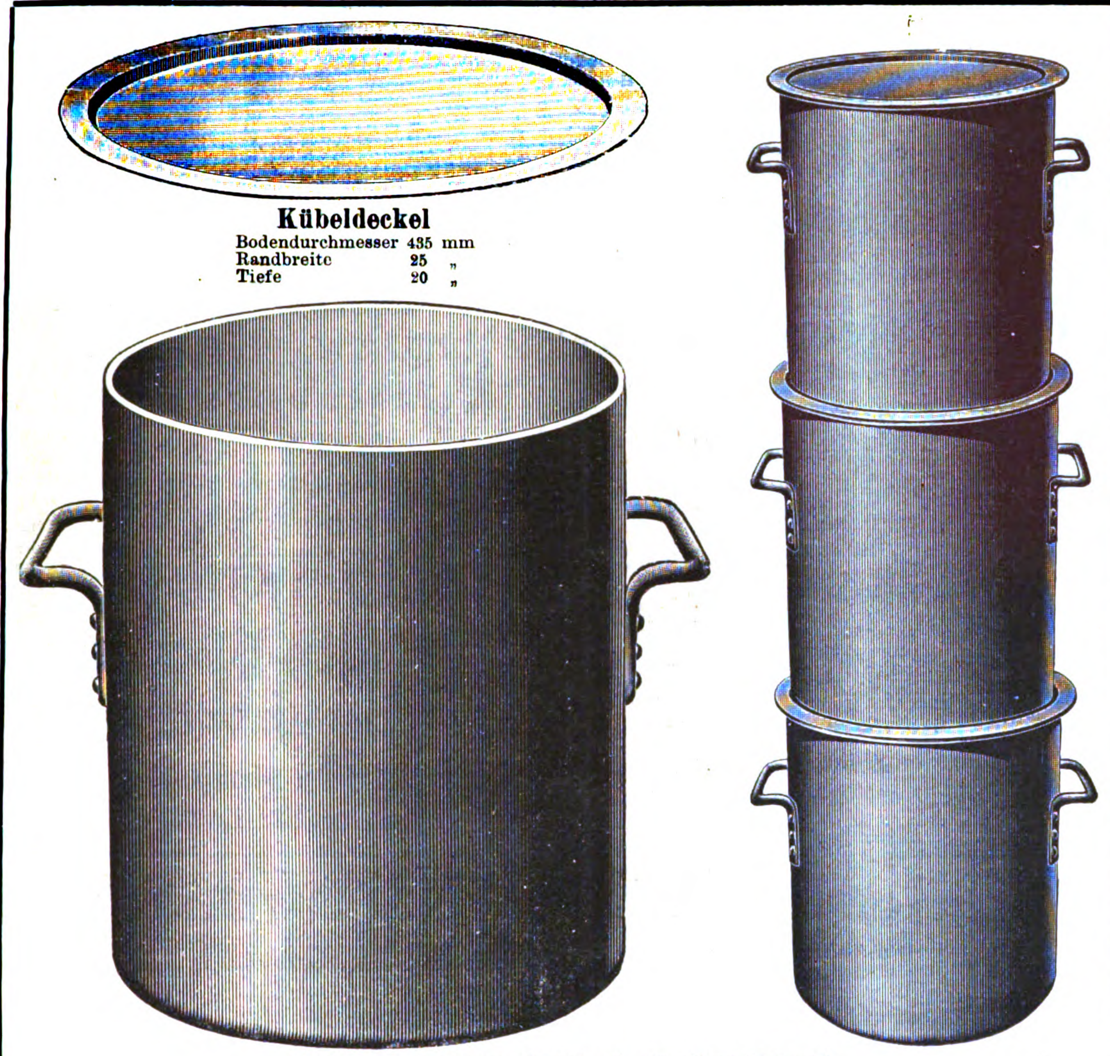
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech.

oben	440 mm	Durchmesser
unten	430 "	"
Tiefe	500 "	"
Inhalt ca.	74 Liter.	

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XI. Jahrgang. **Nr. 259.** Hamburg, 5. Februar 1906.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.



Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.

 **Ueberziehmaschine.** 

Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Enorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

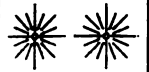
Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

—— **Grand Prix St. Louis 1904.** ——





Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**
liefern
Marzipan-Masse *in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.*
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.



Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 259:

Deutschlands Kakaoindustrie und ihr Aussenhandel 1905.

Als im »Gordian« die Ergebnisse der deutschen Schokoladenindustrie im Jahre 1904 besprochen wurden, das eine bis jetzt beispiellose Zunahme m Bohnenverbrauch gebracht hatte, sagten wir, — es ist gerade ein Jahr her — in Heft 235 vom 5. Februar 1905 über die Aussichten für 1905:

»Schuld an dieser grossen Zunahme war der zumeist billige Zuckerpreis. Da es aber damit wieder zu Ende ist, so ist für 1905 wohl kaum auf einen nennenswerten Zuwachs innerhalb der Schokoladenindustrie zu rechnen; auf keinen Fall werden wir heute übers Jahr wieder berichten können, dass sich die Einfuhr von Rohkakao um 25 Prozent vergrössert hat; wir werden froh sein müssen, wenn wir das Jahr 1904 wieder erreichen.«

Damals, als wir das schrieben, stand die Zuckerhausse in ihrer höchsten Blüte und die Kakaopreise hatten einen Stand inne, der sich allgemein einige Mark über der heutigen Preislage hielt. Damals glaubte man allgemein, dass die Zuckerpreise erst im Juli—August nachgeben würden. Diese Erwartung wurde insofern angenehm enttäuscht, als das Haussegebäude der Zuckerspekulanten schon im Mai 1905 ins Wanken geriet und dem Verbrauch bereits einige Monate früher billige, erträgliche Zuckerpreise zu bringen vermochte.

Diesem Umstand, im Verein mit einer langsam und ziemlich stetig nach unten gehenden Richtung der Bohnenpreise, ist es wohl hauptsächlich zu verdanken, dass sich heute für 1905

im Bohnenverbrauch Deutschlands, sogar eine Zunahme von etwa 9.34 Prozent gegen 1904 feststellen lässt. Denn nach den amtlichen Anschreibungen hat die deutsche Schokoladenindustrie im Jahre 1905 über 2½ Millionen kg Bohnen mehr als 1904 verzollen lassen. Es lässt sich auch wohl behaupten, dass die verzollten Bohnenvorräte, die an der Jahreswende 1905/1906 in den Fabriken lagen, angesichts der bevorstehenden Zolländerungen kleiner waren als vor einem Jahre, so dass tatsächlich die verarbeitete Bohnenmenge sich noch höher stellt, als sie nach den von den Zollbehörden ermittelten Zahlen erscheint. Diese erreichen die stattliche Höhe von 29 633 100 kg. Im Vergleich mit früheren Jahren geht aus der Steigerung des Bohnenbedarfs so recht das Wachsen und Aufblühen der deutschen Schokoladenindustrie hervor. Es wurden z. B. verarbeitet:

1905	29 633 100	kg
1904	27 101 400	»
1903	21 634 400	»
1900	19 254 200	»
1890	6 247 000	»
1880	2 019 000	»
1860	780 000	»
1840	371 000	»

Der gesamte Verbrauch an Rohkakao betrug also vor 65 Jahren nicht mehr, als heute e i n e Fabrik mittlerer Grösse verarbeitet, und es gibt heute in Deutschland etwa 180 Fabriken, die von der rohen Bohne an Kakao verarbeiten.

Ausser den niedrigen Zucker- und Bohnenpreisen fällt ein Teil der letzten Jahreszunahme auf die Ausfuhren, die zur Verpflegung der in Südwest-Afrika kämpfenden Truppen nach dort gesandt wurden. Im ganzen gingen 238 900 kg Kakaopulver und 483 300 kg Schokolade dorthin, was ungefähr 700 000 kg Bohnen erforderte. Aber selbst wenn man diese, gewissermassen ausserordentliche Zunahme abrechnet, so marschiert die deutsche Schokoladenindustrie trotzdem an der Spitze der europäischen Schwesterindustrien, in der Menge wie in der Zunahme. Der für den Vergleich nur in Betracht kommende englische Bohnenverbrauch ist nur um 2,6 Prozent gestiegen, und Frankreich zeigt sogar einen Ausfall von einigen Tausend Kilo gegen 1904. Die Mengen der drei Länder zeigen folgende Zahlen für 1905:

Deutschland	29 633 100	kg
Frankreich	21 747 600	»
England	21 089 100	»

Die Vereinigten Staaten sind dem deutschen Verbrauch noch über, aber in Europa steht er unerreichbar da. Hierbei soll nicht unerwähnt bleiben, dass vor etwa 12 bis 15 Jahren Deutschland sogar hinter dem viel kleineren Holland mit seiner allerdings weit früher entwickelten Kakaoindustrie zurück stand, und natürlich auch hinter Frankreich und England. Ein sehr wesentlicher Grund für diese erfreuliche Verschiebung liegt in der wachsenden Bevölkerungszahl des Deutschen Reiches, gegen die England und besonders Frankreich weit zurück geglieben sind. Ausser dieser in der Volkszunahme begründeten Ausdehnung der Industrie steht ein zweiter, ebenso wichtiger Grund, das ist die im Laufe der Jahre eingetretene Verbilligung der Erzeugnisse der Kakaoindustrie, die mit der fortgeschrittenen Technik eine Aufbesserung im Geschmack auch der geringeren Kakaos und Schokoladen veranlasst hat. Denn die Technik hat es bewirkt, dass auch aus den geringeren Bohnensorten heute gute Erzeugnisse hergestellt werden, die sich der kleine Mann mit seinen beschränkten Mitteln gern und oft leistet. Gerade dem Absatz unter den **breiteren** Volksschichten verdankt die deutsche Schokoladenindustrie in erster Linie ihre jetzige Ausdehnung, und bei den Aussichten, die sich in der Herabsetzung des Rohkakaozolles und vielleicht auch in der allseitig gerade jetzt lebhaft gewünschten Ermässigung der Zuckersteuer bieten, steht zu erwarten, dass die Kakaoerzeugnisse in den nächsten Jahren noch weit mehr, als es schon heute der Fall ist, ein beliebtes Volksnahrungsmittel werden. Die deutsche Schokoladenindustrie darf hiervon mit Fug und Recht eine weitere Ausdehnung und Entwickelung erwarten.

Im einzelnen ist aus dem letzten Jahre mancherlei zu erwähnen. Zunächst sind die Arbeitslöhne in den Fabriken aufgebessert worden, eine Mehrausgabe, die mit der allgemein teurer werdenden Lebenshaltung zusammenhängt. Hier und da ist darüber geklagt worden, ob mit Recht, soll dahin gestellt bleiben, denn im Vergleich mit anderen Industrien haben sich die Schokoladenfabrikanten noch günstig gestanden, indem die Mehrausgaben zum guten Teile doch durch billigere Rohstoffe, Zucker und Kakao, ausgeglichen wurden. Trotzdem werden die Abschlüsse in den einzelnen Fabriken verschieden genug aussehen, ein Umstand, der in der Eigenart jedes einzelnen Betriebes und in der mehr oder weniger geschickten Leitung liegt. Selbst wenn zugestanden wird, dass im Verhältnis zum Umsatz der reine Gewinn nicht überall gleichen Schritt gehalten hat, so kann hierdurch der Gesamteindruck eines befriedigenden Abschlusses und guter Aussichten für die Zukunft nicht getrübt werden.

Es herrschte auch im letzten Jahre ein scharfer Wettbewerb unter den einzelnen Fabriken, und für Reklame müssen grosse Beträge geopfert sein, denn in allen Blättern war die Schokoladenindustrie recht häufig im Anzeigenteil vertreten, weit häufiger, als andere Zweige der Nahrungsmittelindustrie. Aus diesem Wettbewerb der Fabriken um den Absatz, den Anteil am Verbrauch, entsprang mancherlei. Hierher gehören besonders die sogenannten Schleuderpreise für Kakaopulver, wovon wir des öfteren im »Gordian« zu sprechen hatten. Auch Vorschläge zur Abstellung dieser Uebelstände fehlten nicht. Daneben gab es Streit und Zank. Es sei nur an den Krieg über fettarmes und fettreiches Kakaopulver erinnert, der noch mit ins neue Jahr hinein genommen ist, und dessen Ende und Ausgang abzuwarten bleibt. Weite Kreise haben sich damit befasst. Neben den Fabrikanten auch Männer der Wissenschaft. Auch die Reinheitsbestrebungen verdienen, genannt zu werden. Behörden und Fabrikanten sind scharf auf der Wacht gewesen, um Verfälschungen und andere Misstände nach Möglichkeit abzustellen. Ganz aus der Welt werden diese Verfehlungen wohl nie zu schaffen sein, denn es sind eben nicht alle Menschen Engel, aber einschränken lassen sie sich jedenfalls durch eine verständige Aufsicht.

Damit soll keine Verdächtigung ausgesprochen werden. Es ist hässlich, solche Sachen verhandeln zu müssen, andererseits haben sie aber doch einen guten erzieherischen Wert, indem sie das Gefühl für Reinheit der Erzeugnisse wecken und schärfen. Damit sollen die mit Ueberwachung des Verkehrs der Nahrungs- und Genussmittel betrauten Stellen nicht zu übereifriger Tätigkeit angespornt werden. Dagegen m u s s der ehrliche Fabrikant geschützt werden.

Digitized by Google

Es sei nur an den Fall erinnert, der im »Gordian« unter der Spitzmarke »Vier Chemikerurteile« vorgetragen wurde.

Hiermit sind wir bei den Kakaoschalen angelangt, deren Vorhandensein oder Nichtvorhandensein im Kakaopulver wie in diesem Falle so auch sonst schon häufig den Gegenstand heisser Kämpfe bildete. Es sind zwei Preisausschreiben bekannt gemacht für Erfindung eines Verfahrens, das durchaus einwandsfrei und sicher die Menge des Schalengehaltes zu ermitteln vermag. Eine allseitig befriedigende Lösung wurde bisher dafür nicht bekannt.

Eine Erscheinung verdient noch Erwähnung, nämlich das Bestreben auch der deutschen Fabrikanten, ihre Betriebe in die Form von Aktien- oder anderen Gesellschaften zu bringen. Im letzten Jahre wurden z. B. mehrere Betriebe in Aktiengesellschaften umgewandelt, ein Weg, den zuerst die Amerikaner gegangen sind, und der aus mancherlei Gründen jetzt in anderen Ländern auch viel betreten wird.

Im Anschluss hieran folgen die Zahlen des deutschen Aussenhandels in den drei letzten Jahren, soweit unsere Industrie oder verwandte Gebiete dabei in Frage kommen.

Ueber die Bohneneinfuhren im allgemeinen ist schon verhandelt worden. Unter den Kakaolieferanten nimmt San Thomé mit fast einem Viertel den ersten Platz ein, dann folgt Ecuodor und an dritter Stelle Santo Domingo, das von Sanchez-Samaná aus, besonders stattliche Mengen an den deutschen Verbrauch liefert. Der Anteil von 1905 ist gegen 1904 etwas zurück, doch bleibt trotzdem Hamburg dafür der Hauptmarkt. Brasilien oder besser Bahia, denn der Parakakao geht zum grössten Teil nach Frankreich, ist an die vierte Stelle gedrängt worden. An fünfter Stelle steht wieder ein jüngeres Kakaoland, Britisch-Westafrika mit seinem ergiebigen Accragebiet, dessen Ernten in den nächsten Jahren noch höhere Zahlen aufweisen werden. Auf Accra folgt Britischwestindien; die dorther stammenden Trinidad- und Grenadasorten werden in den letzten Jahren in steigenden Mengen am Hamburger Platz gehandelt und in den deutschen Verbrauch überführt. Der Anteil von Venezuela ist verhältnismässig gering, wenn er auch seit zwei Jahren um die Hälfte gestiegen ist. Kamerun, das an anderer Stelle noch besonders erwähnt wird, ist im Jahre 1905 zuerst, besonders in den statistischen Anschreibungen gefasst worden und hat hiernach 839 400 kg für den Verbrauch geliefert. In der Reihe hinter Kamerun stehen noch Ceylon, Niederl. Indien und Kuba, von denen nur Ceylon eine verhältnismässig ansehnliche Zunahme aufweist. Im ganzen betrachtet, zeigt sich, dass der Anteil der sogenannten Edelkakaos durch den Ausfall von Ecuador sowohl an sich, als auch im Verhältnis zum ganzen weiter nachgegeben hat. Wenn sich in 1903 und 1904 das Verhältnis von Edelkakaos zu den geringeren schon auf 36 : 64 gestellt hatte, so gestaltete es sich im letzten Jahre noch ungünstiger für den Anteil des Edelkakaos, indem sich die Zahlen 33 : 67 ergeben. Die Ursache liegt in den Ernten der jungen Kakaoländer, deren Leistungsfähigkeit noch nicht an der Grenze angelangt ist, während die älteren und ganz alten Gebiete keine Ausdehnung in dem Masse mehr aufzuweisen vermögen. Die Verschiebung dieses Verhältnisses bedingt an sich keine Verschlechterung in den Erzeugnissen, da man heute auch aus den geringeren Sorten durch bessere Bearbeitung weit mehr als früher herauszuholen versteht.

Die Kakaopulvereinfuhr, hauptsächlich aus den Niederlanden, zeigt eine kleine Zunahme, dagegen ist die Ausfuhr von Kakaopulver und Schokolade gewaltig gestiegen infolge des Aufstandes in Südwestafrika, was schon erwähnt wurde. Auch die Niederlande nahmen 92 100 Kilo auf, die wohl nur einen Austausch holländischer Filialfabriken vorstellen. Zugenommen hat auch die Schokoladen-Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten, während die Ausfuhr nach England im Abnehmen ist, was sich als eine Folge der Errichtung der Stollwerckschen Fabrik in London erklärt. Erwähnung verdient besonders die Einfuhr schweizerischer Schokoladen mit 763 700 kg, eine im Verhältnis zur gesamten deutschen Schokoladenindustrie sehr geringe Menge, die aber manchen Leuten solchen Schrecken eingejagt hat, dass sie über alles, was schweizerische Fabriken unternehmen, mit spitzer Zunge herfallen, ohne zuvor den Balken aus ihren eigenen Augen zu ziehen. Frankreichs Schokoladeneinfuhren schrumpfen immer mehr zusammen.

Die übrigen Zahlen bieten nichts besonderes und sprechen für sich selbst. Hingewiesen sei nur noch auf den beträchtlichen Nachlass der amerikanischen Obsteinfuhr und die kleineren Honigzufuhren.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Ziffern bei den einzelnen, fett gedruckten Waren die Gesamtmengen der Jahre 1903, 1904 und 1905 vorstellen. Die darauf folgenden Zahlen stellen den Anteil der einzelnen Länder an der Gesamteinfuhr oder Gesamtausfuhr der voraufgehenden Ware dar.

Einfuhren.

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaobohnen	29633100	27101400	21634400
San Thomé	7012700	6261500	6326500
Ecuador	5350300	5689800	5092700
Dominik. Republik	4514100	4562400	3116000
Brasilien	4506400	4130400	2599800
Britisch-Westafrika	2775900	1580900	935200
Brit.-Amerika	2009000	1851500	1292300
Venezuela	1380900	1280300	829400
Kamerun	839400	—	—
Ceylon	589300	497700	350100
Niederl. Indien usw.	195600	198000	144700
Kuba, Portorico	140000	203800	101300
Kakaobutter	18300	27600	15800
Kakaopulver	553700	528400	545700
aus den Niederlanden	550200	525400	543700
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	6700	4800	6400
Niederlande	5300	4600	5300
Schokolade	829500	735400	589500
Schweiz	763700	653200	497600
Frankreich	46600	64800	76300
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	92600	77200	72300
Schweiz	30700	18700	28700
Oesterreich-Ungarn	25500	19700	13000
Frankreich	23900	19700	16300

Digitized by Google

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	608400	576700	848200
Grossbritannien	179400	184500	162300
Frankreich	147700	120800	106200
Oesterreich-Ungarn	73200	71700	61400
Schweiz	58300	57000	377200
Mandeln, getrocknet	10471400	9787800	9883500
Italien	7721600	5148100	7333700
Marokko	1332900	1840900	1163400
Spanien	697600	1842600	664800
Frankreich	584500	824700	636600
Vanille	79700	78900	61300
Französisch-Australien	38800	32300	22000
Madagaskar	24200	29400	24400
Frankreich	14100	14200	13200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	67764900	82534500	63602800
Verein. St. von Amerika	28808200	41182700	34843800
Serbien	17000300	21143100	12585700
Oesterreich-Ungarn	12364500	12374200	12743600
Frankreich	6125600	4167900	366200
Niederlande	1168800	916000	942200
Belgien	935500	587200	618600
Italien	538700	750000	634400
Honig, auch künstlicher	2508600	2858000	3032100
Kuba, Portorico	885700	922200	633700
Chile	680800	726000	991300
Verein. Staaten v. Amerika	341900	373000	429600
Mexiko	228600	228200	318200

Ausfuhren.

	1905 Kilo	1904 Kilo	1903 Kilo
Kakaoschalen	782500	564400	607300
Schweiz	367000	214400	207800
Niederlande	403100	344500	390300
Kakaobutter	1824600	1385100	1190600
Kakaopulver	538100	232000	136900
Deutsch-Südwestafrika	238900	45100	1200
Niederlande	92100	34000	5200
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	429800	453000	447600
Oesterreich-Ungarn	210500	175900	153400
Niederlande	135600	196900	220700
Grossbritannien	44100	47800	29900
Schokolade	874600	381500	406900
Deutsch-Südwestafrika	483300	76200	1400
Verein. Staaten v. Amerika	114800	37800	91100
Grossbritannien	56800	85400	160600
Belgien	30400	51100	39800
Schokoladenersatzstoffe	10100	13500	15500
Oesterreich-Ungarn	3100	6100	6700
Russland	2300	2300	3000
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	321500	284200	359100
Grossbritannien	118100	156700	271700
Belgien	43800	24600	15100
Niederlande	38100	19500	11100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	1786500	1351300	1392200
Grossbritannien	277900	250200	268300
China	118900	40100	65300
Niederlande	116400	87300	86200
Oesterreich-Ungarn	115900	94300	92800
Verein. Staaten von Amerika	96800	83200	56900
Dänemark	93800	83700	78800
Niederländ.-Indien usw.	81600	110700	121900
Mandeln	23600	16600	23100
nach Grossbritannien	12900	8000	9700
nach Belgien	2000	3600	2200
Honig, auch künstlicher	389000	268700	900800
Frankreich	350600	219600	576400
Niederlande	8600	15700	152400
Vanille	4500	7000	2500
Russland	2300	2700	1000
Oesterreich-Ungarn	1200	1900	1200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	117700	122700	177700
Freihafen Hamburg	17600	17300	17500
Belgien	13000	25200	17200
Schweiz	10400	7900	27300

Geschützte Warenzeichen.

Die mit einem * versehenen Zeichen sind Bildzeichen, von denen entweder die darin enthaltenen Worte oder in Ermangelung dieser das eigenartige Gepräge des Bildes kurz angegeben sind. Falls jemand eine nähere Beschreibung wünscht, wollen wir sie auf Anfrage gern geben, wie wir überhaupt Auskunft über alle Warenzeichen geben, soweit uns die Unterlagen zur Verfügung stehen.

Andererseits sind wir sehr dankbar, wenn man uns allgemein wissenswerte Entscheidungen in Warenzeichensachen, die unsere Industrie angehen, einschickt, um sie in entsprechender Fassung der ganzen Industrie zugute kommen zu lassen.

Gesagt soll noch werden, dass wir am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben haben und zum Preise von 2 Mk. feilhalten. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in den Heften 219, 223, 226, 227, 231, 233, 239, 245, 246, 248 und 255 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

Neu eingetragen sind beim Kaiserlichen Patentamt in der Zeit vom 7. Oktober (Nr. 82030 bis zum 22. Dezember 1905 (Nr. 83976) folgende Warenzeichen:

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
Adam Krafft	82938	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
Albatross	82030	Junge & Schumacher, Hamburg
Alkosine	82423	Arthur Weigert, Merseburg.
Altmeister	82939	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
*Ameisenbär	83794	Hugo Peters & Co., Hamburg, Am Reiherstieg 5.
*Anker (mit Jungfrau)	83591	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt i. Thür.
Autolia	82234	Aug. Luhn & Co., G. m. b. H., Barmen.
B		
Baldur	82531	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Ballon	83072	A. L. Mohr A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Benedictiner	82204	Fa. Robert Berger, Pössneck.
*Blau Kreuz	82101	Kakao-Compagnie Theoder Reichardt G. m. b. H., Wandsbek.
„Bürger“	82731	Bürgerliches Brauhaus München (Münchener Bürgerbräu), München.
C		
Carl Bücking's isländischer Moosbonbon	82493	C. Unglenk, Mannheim, 2. Querstrasse.
Cecilie	82692	Gebrüder Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Charlotte	82098	Fa. Robert Berger, Pössneck.
Chikanen	83337	Harry Trüller, Celle.
Crefelda	83152	Crefelder Cacao- und Chocoladenfabrik Wm. Bellardi & Schlurmann, Crefeld.
E		
Elektrika	83560	Fr. Hensel & Haenert, Halle a. S.
Eulen-Backpulver	83187	Johann Andreas Meyer, Berlin, Kaiserin Augusta-Allee 23a.
Extericultor	83711	Wilh. Anhalt G. m. b. H., Ostseebad Kolberg.
Extract Thymi sacchar: Taeschner	82895	Kommandanten-Apotheke E. Taeschner, Inh. Anna Taeschner geb. Wacha, Berlin, Seydelstr. 16.
F		
Fleur de neiges	83512	D. Mayer, München, Liebherrstr. 8.
*Frigga (Kuchenmasse)	83781	Max Arnold Nachf., Charlottenburg, Galvanistr. 6.
G		
*Gaufrette Plouvier	83619	Fa. Louis Hector Plouvier, Paris; Vertr.: Pat.-Anw. F. Hasslacher, Frankfurt a. M.
Gänsemännchen	82934	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
Gloger	839 8	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Gutenberg-Warenzeichen:		
Gutenberg Special	82879	Rheinische Bierbrauerei, Mainz.
Gutenbergbräu	82880	do.
*Gutenberg (Brustbild)	82881	do.
*Gutenberg (Standbild)	82882	do.
Guter Rat ist Goldes Werth!	82926	Fa. Otto Reichel, Berlin, Eisenbahnstr. 4.
H		
Hals-Raspler	83188	Krause & Beyer, Copitz (Amtshauptmannschaft Pirna).
Hamburger Marzipanfabrik Gesellschaft mit beschränkter Haftung „Clement“	82775	Hamburger Marzipanfabrik Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hamburg-Uhlenhorst, Arndtstr. 14.
Hans Sachs	82940	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
Hate	83239	Harry Trüller, Celle.
Hauswaldt's Ideal-Cacao	82565	Fa. Joh. Gottl. Hauswaldt, Magdeburg-Neustadt.
Herero	83465	Bommers & Schuchart, Iserlohn.
Herwig	83125	Fa. C. W. Herwig, Hamburg.
Honneur	82221	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
*Hörmann (umrahmt)	83783	Gebr. Hörmann, Dresden-Mickten, Kötzschenbrodaerstrasse 40.
I		
Ieer	82870	Dr. Graf & Comp., Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25.
Inka	82637	Fa. C. R. Kässmodel, Leipzig, Elisenstr. 15.
Irrlicht	83466	Harry Trüller, Celle.
J		
Jaer	82770	Dr. Graf & Comp., Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25.
Joho!	83082	Dresdner Lederwarenfabrik Gebr. Hast, Dresden-A.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
K		
Kaffeeol	82887	B. E. Enge, Oberlössnitz b. Dresden.
Kayser's Tee	83780	Kaffeegeschäft Gebr. Kayser, G. m. b. H., Düsseldorf, Martinstrasse.
Khedive	83814	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Kinderstolz	83967	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
*Kristall Schutz-Marke	82691	Franz Kathreiner's Nachfolger G. m. b. H., München und Hamburg.
Kolavit	83724	Karl Fr. Töllner, Bremen, Osterthorsteinweg 51.
L		
*Langnese's Pic Packung	82566	A. H. Langnese Ww. & Co., Hamburg.
Lesmona	83972	Fa. Franz Sobtzick, Ratibor.
Liebe	82099	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Liebling's	83431	Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken vorm. F. Krietsch, Wurzen.
Lingua	83974	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
*Lloyd (Wort) im Rettungsring	83336	Harry Trüller, Celle.
Lucador	83813	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Luna	83613	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Lusatia	83321	do.
M		
*Made in Germany Speise-Schokolade	82349	Fa. F. Hannemann, Kiel, Holstenstr. 73.
*Maggi's gekörnter Bouillon-Extrakt	82095	Maggi, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Singen (Baden) und Berlin, Bülowstr. 57.
Marcus Aurelius	83970	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Margot	83520	Santosa Kakao- und Schokolade-Werke, G. m. b. H., Altona-Bahrenfeld.
Marke Fritz Ramm	83616	Hamburger Grütz- und Schälmühle Fritz Ramm, Hamburg, Grünerdeich 86.
*Marke Heinr. Köhler	82564	Fa. Heinr. Köhler, Dortmund, Schwarzebrüderstr. 24.
Markthallenblume	82217	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Maritana	83740	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Martin Behaim	82935	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
Matrosen	83971	Fa. J. Heimerdinger, Hamburg, Neuerwall 34.
Meièrco	83715	Georg Josef Meier & Co., Nürnberg, Hauptmarkt 24.
Meistersinger	82254	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
Menuett	83782	Gebr. Hörmann, Dresden-Mickten, Kötzschenbrodaerstrasse 40.
Miranda	83559	Fa. Joh. M. Tietjen, Lüneburg, Rothestr. 13/14.
Milchkakao Stiebler	83784	Breslauer Kaffee-Rösterei Otto Stiebler, Breslau, Zwingerpl.
Mirella	83074	Adolf Wilczek, Berlin, Lutherstr. 53.
Moolla	83716	Fa. Georg H. Alberti, Hamburg.
N		
*Nestle's Swiss Milk Chocolate	82350	Société Anonyme Henry Nestlé, Vivis (Schweiz); Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. Richard Wirth, Frankfurt a. M. 1, und Wilhelm Dame, Berlin SW. 13.
Nestle's	82126	do.
Nürnberger Ansichten:		
Am Brunnenhäuschen	83158	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
Am Henkersteg	83156	do.
Bratwurstglöcklein	83157	do.
Kaiserstallung mit Turm	83159	do.
Nassauer Haus	83153	do.
Nürnberg vom Hallertor aus	83155	do.
Tugendbrunnen	83154	do.
O		
Original Kayser	82532	Kaffeegeschäft Gebr. Kayser, G. m. b. H., Düsseldorf.
*Ovon (als Wort)	82638	Adolf Vogeley, Hannover, Seydlitzstr. 32.
P		
Pabco	83248	Robert Otto Meyer, Hamburg, Hartwicusstr. 13.
Päbetle	83976	Christian Keefer in Fa. G. N. Pabst, Schw.-Hall.
Parole	82827	Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken vorm. F. Krietsch, Wurzen.
Peter Vischer	82936	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
Philatelie	83617	Fa. Franz Sobtzick, Ratibor.
Piou Piou	82966	D. Mayer, München, Liebherrstr. 8.
Prinzess Victoria	82220	Harry Trüller, Celle.
Q		
Quodlibet	83785	Harry Trüller, Celle.
R		
Rademann's Nährmittelfabrik	83266	Rademann's Nährmittelfabrik m. b. H., Frankfurt a. M.
Ranchero	83083	Gebr. Schürhoff, Gevelsberg i. Westf.
Rautendelein	84952	Carl Erich Weltz, Hamburg, Hermannstr. 19.
Reichardt's Blaukreuz	82100	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek.
Rialto	83738	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
***Roland-Hefe**	82494	Gesellschaft für Brauerei, Spiritus- und Presshefen-Fabrikation vormals G. Sinner, Grünwinkel (Baden).
Roosevelt	83371	Fa. Naphtali Flink, Berlin, Oranienburgerstr. 50.
S		
Salamtushee	83430	Kittel & Co. Ltd., London.
Sansâra	82862	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M., Rossmarkt 3.
Scharmanta	83536	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Specht	82319	Emil Specht & Sohn, Hamburg, Bankstr. 109/111.
Schmitzolin	82147	Schmitz-Bonn Söhne, Duisburg.
***Schwanenburg in Cleve**	83973	Gebr. Stollwerck, Aktiengesellschaft, Cöln a. Rh.
Sokrates	83700	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
***Sparkling Lemonade**	83714	Warnholtz & Gossler, Hamburg, Alte Gröningerstr. 1.
***Springendes Pferd**	82467	Fa. Aug. Rischkopf, Hannover, Hildesheimerstr. 37.
Stollwerck's Delicatess-Chocolade	83238	Gebr. Stollwerck A.-G., Cöln a. Rh.
Strand	82422	Tangermünder Schokoladenfabrik G. m. b. H., Tangermünde.
Suava	83702	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
T		
Tajana	83741	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Tannhäuser	83618	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Thalysia	83035	Fa. Paul Garms, Reformhaus Thalysia, Leipzig.
The Boomerang	83904	Gebr. Webendörfer, Hamburg.
Theeol	82219	B. E. Enge, Oberlössnitz b. Dresden.
Tortin	83237	Fa. Dr. A. Oetker, Bielefeld.
U		
Usa	82662	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
V		
Veit Stoss	82937	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
W		
Wasmuth's Pein Expeller	83749	A. Wasmuth & Co., Hamburg, Barmbeckerstr. 28.
Westfalenstolz	83182	Bommers & Schuchart, Iserlohn.
Wildhagen's	83739	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
***W. O.**	83737	Wilhelm Otto, Berlin-Schöneberg, Martin-Lutherstr. 85.
***Woglinde**	82233	Grosseinkaufs-Gesellschaft Deutscher Consumvereine mit beschränkter Haftung, Hamburg, Alte Gröningerstr. 13/17.
Woodpecker	83171	Emil Specht & Sohn, Hamburg, Bankstr. 109/111.
Wo und was	83990	Felix Heinemann, Berlin, Fritz te Kock, Dessau, und Kurt Greve, Berlin.
Wygud	83540	Staengel & Ziller, Untertürkheim.
Y		
Yer	82618	Dr. Graf & Comp., Schöneberg b. Berlin, Hauptstr. 25.
Z		
A. Zürcher	83975	Société anonyme des chocolats fins A. Zürcher, Montreux (Schweiz).
Zürichsee	82663	Akt.-Ges. Vereinigte Berner und Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, Zürich.

Digitized by Google

Ein abgewiesener Patentanspruch.

Im Sommer 1902 hatte Herr Dr. Schulte im Hofe, der sich viel mit Kakaopflanzungen, Ernte und Aufbereitung der Kakaobohnen befasst und schon häufiger als Sachverständiger nach den Kakaoländern gegangen ist,[1] ein Verfahren beim Kaiserlichen Patentamt zum Patent angemeldet, das die Fermentation von Kakaobohnen zum Gegenstand hatte. Hiergegen wurde seinerzeit von verschiedenen Seiten Beschwerde eingelegt, weil das Verfahren nicht neu sei, weil man eine derartige Behandlung in vielen Fabriken anwende, um auf diese Weise die schlecht fermentierten, in der Güte ungenügenden Kakaobohnen aufzubessern. Auch in dem Werke »Die deutsche Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie«, von Adolf Gordian, und a. O. wird ein dem Rotterdamer Dr. G. A. Pieper im Jahre 1893 erteiltes Patent beschrieben, das ebenfalls den Patentanspruch unmöglich machen musste, denn nach § 2 des Patentgesetzes gilt eine Erfindung nicht als neu, wenn sie in den letzten hundert Jahren in öffentlichen Druckschriften derart beschrieben ist, dass danach die Benutzung durch andere Sachverständige als möglich erscheint.

Der »Gordian« hat seinerzeit hierüber eingehend[2] berichtet, und auch dem Anmelder abgeraten, auf seinem Anspruch zu bestehen, was hier nur kurz wiederholt werden soll. Das Kaiserliche Patentamt hat dann am 13. Juni 1903 den Anspruch des Herrn Dr. Schulte im Hofe abgewiesen aus den damals im »Gordian« angegebenen Gründen. Gegen diese Abweisung hat der Anmelder Beschwerde eingelegt, und darauf hat die Beschwerde-Abteilung II des Kaiserlichen Patentamts unter dem 28. Dezember 1905 einen Beschluss gefasst, den wir hier abschriftlich wiedergeben:

»Auf die Beschwerde des Anmelders gegen den Beschluss der Anmeldeabteilung X vom 13. Juni 1903 über die Erteilung eines Patents unter der Bezeichnung: Verfahren zur Behandlung von Kakaobohnen, hat das Patentamt, Beschwerdeabteilung II, beschlossen, die Beschwerde zurückzuweisen.

Gründe:

Der Entscheidung der Vorinstanz ist darin beigetreten worden, dass dasjenige, was Gegenstand des bekannt gemachten Anspruchs ist, eine Erfindung gegenüber den Angaben im Gordian, Schokolade- und Zuckerwarenindustrie, Seite 22 bis 23, und Zipperer, die Schokoladenfabrikation, II. Auflage, Seite 9, nicht mehr enthält. Sowohl bei dem nachmaligen Verrotten trockener Kakaobohnen des Handels als auch bei dem Trocknen der frischen Bohnen an der Sonne und Lagern im halbfeuchten Zustande muss die Fermentation längere Zeit unter denjenigen Bedingungen der Feuchtigkeit und Wärme vor sich gehen, welche der Anmelder als günstig erkannt hat. Dass die Entwickelung der Farbe, des Aromas und eines guten Geschmacks der Kakaobohnen auf einem Fermentationsprozess beruht, und dass man die mangelhafte Qualität der Kakaobohnen durch Einleiten eines Fermentationsprozesses aufbessern kann, geht als bekannt aus der genannten Literaturstelle im Gordian hervor. Dass bei einem solchen Gärungsprozess, welcher Geschmack und Geruch verbessern soll, eine Buttersäuregärung vermieden werden muss, ist selbstverständlich. Im Verhandlungstermin am 3. März 1905 stellte der Vertreter des Anmelders einen neuen Patentanspruch in Aussicht, der dasjenige genauer kennzeichnen sollte, was gegenüber dem Bekanntgewordenen den Kern der behaupteten Erfindung ausmachen sollte, — nämlich die bestimmte Angabe der Grenzen für Feuchtigkeit und Temperatur bei Behandlung der Kakaobohnen —; es erging dementsprechend die Verfügung vom 20. März 1905. Dieser Verfügung ist der Anmelder aber nicht nachgekommen; die springenden Punkte sind weder in einem neuen Patentanspruch niedergelegt, noch ist nachgewiesen worden, dass der Beschwerdeführer die Erkenntnis der von ihm im Verhandlungstermin näher begrenzten Erfindung am Tage der Anmeldung bereits gehabt hat. Nach dieser Richtung hin kann die eingereichte Ergänzung zur Beschreibung nebst Zeichnung als eine Erledigung der Verfügung vom 20. März 1905 nicht angesehen werden, wie dies die Einsprechende in ihrem Schriftsatz vom 9. November 1905 zutreffend ausgeführt hat.

Demgemäss musste, wie geschehen, das Patent auch in zweiter Instanz endgültig versagt werden.

Kaiserliches Patentamt,
Beschwerde-Abteilung II.
gez. Damme, Feldt, v. Dechend, Rothenbach, Burkhardt.

Vorstehender Beschluss wird hiermit zugestellt.
Kaiserliches Patentamt,
Beschwerde-Abteilung II.
gez. Damme.
(L. S.) Beglaubigt durch:
gez. Tanck, Kanzleisekretär.

Damit ist wohl der Anspruch erledigt, obwohl es noch eine Berufung an das Reichsgericht gibt gegen die Entscheidungen des Patentamtes, nach § 33 des Patentgesetzes. Denn der Anmelder hat es schon unterlassen, auf die Verfügung vom 20. März 1905 einen neuen Patentanspruch mit bestimmter Angabe der Grenzen für Feuchtigkeit und Temperatur bei Behandlung der Kakaobohnen einzureichen; die eingereichte Ergänzung zur Beschreibung mit Zeichnung ist von der Beschwerde-Abteilung nicht als Erledigung ihrer Verfügung anerkannt.«

* * *

Im Anschluss an diese Abweisung wird es sicherlich wissenswert sein, dass kürzlich im »Journal d'Agriculture Tropicale« zwei Briefe veröffentlicht wurden, die sich über die Erfahrungen des Schulteschen Verfahrens in praxi aussprechen. Das erste Urteil verhält sich zum Verfahren ebenso abweisend, wie das Patentamt; in deutscher Uebersetzung hat dieser Brief folgenden Wortlaut:

»Sie verlangen von mir eine Aeusserung über die Fermentation nach Schulte. Ich werde sie Ihnen, vielleicht etwas hart, genau so geben, wie ich sie mir gebildet habe.

Eigentlich besteht die Methode, die ich auf Boa-Entrada, einer bedeutenden Pflanzung des Herrn J. Monteiro de Mendonça, angewandt sah, nur darin, den frischen Kakao einer beständigen Temperatur von 60 Grad C auszusetzen. Zu diesem Zweck wird der Kakao auf Holzrahmen ausgebreitet, die abwechselnd übereinander verteilt sind, und zwar auf kleinen besonders dafür eingerichteten Wagen, System Decauville. Jeder Wagen trägt 6—8 Rahmen, zwischen denen kleine Zwischenräume gelassen sind. Die frischen Bohnen sind ungefähr 10 cm hoch aufgeschüttet. Die kleinen Wagen mit ihren Rahmen werden in den Apparat hineingeschoben, der aus zwei fest geschlossenen Kammern besteht, deren Temperatur

1) Wie wir hören, ist Herr Dr. Schulte im Hofe zurzeit auf einer Reise nach Kamerun begriffen.

2) in den Gordianheften 145 vom 5. Mai 1901, 178 vom 20. Sept. 1902 und 179 vom 5. Okt. 1902.

Digitized by Google

60 Grad C. beträgt. Diese Temperatur wird erreicht, indem Kanäle die heisse Luft von den Rosten in die Kammern leiten. Thermometer geben genau an, wann das Feuer geschürt oder gedämpft werden soll. Wie alle derartigen Apparate für Kakao, Bananen usw. erfordert auch dieser eine vernünftige Handhabung der Rahmen, wie der zu fermentierenden Bohnen und eine regelmässige Speisung der Feuer, wenn ein durchaus gleichartiges Produkt erzielt werden soll. Diese Bestimmungen scheinen mir unvereinbar mit den Bedingungen, die sich in der Regel in tropischen Gegenden finden. Die Methode selbst scheint mir, von der wirtschaftlichen Seite betrachtet, sogar unpraktisch. Ich begründe dies im folgenden:

1. Sie verlangt, um richtig durchgeführt zu werden, und um dem Erzeugnis einen gleichartigen Ausfall zu sichern, vor allen Dingen — ich erkenne die von Schulte erzielten Resultate vollkommen an — die Ueberwachung durch eine sehr geschickte und vollständig eingeschulte Arbeitskraft. In der Tat bietet diese Methode keine genauen, bestimmten, festen Unterlagen; wer sie handhaben will, muss eingehend unterrichtet sein und eine langjährige Erfahrung besitzen, besonders aber eine gute Nase haben, eine Eigenschaft, die die wenigsten Pflanzungsleiter besitzen. Um den Geruch in dieser Richtung zu schulen, ist in der Regel keine Zeit, oder andere Gründe sprechen dagegen.

Des weiteren ist es, um die Schultesche Methode anzuwenden, unbedingt erforderlich, sich ausschliesslich mit dieser zu befassen, während auf den grossen tropischen Pflanzungen die Verwalter ohnehin schon mit Arbeit und Verantwortung überhäuft sind.

Feststellen will ich ausdrücklich, wenn Dr. Schulte die Fermentation selbst leitet, erzielte man Kakao von wirklichem Werte. Wenn er nicht selbst dabei steht und anderen die Leitung dieses peinlichen Verfahrens überlässt, dann zeigen die Erzeugnisse eine auf den europäischen Märkten schon oft beobachtete Ungleichmässigkeit im Ausfall. Aus diesem Grund wird man begreifen, dass einerseits der Zufall zu sehr mitspielt, und dass andererseits die stetige Anwesenheit eines besonders angelernten Arbeiters, wenn ein solcher aufzutreiben ist, notwendig ist. Dadurch werden auch die Herstellungskosten erhöht. Dies ist die rein technische Seite.

2. Vom pekuniären Gesichtspunkt aus sind die Ausgaben für Herstellungs- und Unterhaltungskosten der Apparate, der nötigen Geräte und der Herde, trotz der besonders günstigen Lage der Pflanzung so hoch, dass der höchste Satz, zu dem der so gewonnene Kakao eingeschätzt wird (und der noch nicht einmal sicher gezahlt wird), die Unkosten nicht deckt. Es erhebt sich die Frage, ob es deshalb untersagt sein soll, nach Fermentationsmethoden zu forschen, die es nach einem bestimmten Modus gestatten, die ursprünglichen Fehler, besonders die Säuerlichkeit des Kakaos abzuschwächen oder zu verbessern? Jedenfalls würde ich nach einer einfacheren Verbesserung suchen, die weniger kostspielig ist, die jeder ohne Anleitung und besonderen Unterricht in der Praxis anzuwenden vermag. Dies ist indessen bei dem Schulteschen Verfahren nicht der Fall.«

Verfasser dieses Schreibens ist ein Herr Maurice Montet, der seine landwirtschaftliche Ausbildung auf den Ackerbauschulen in Grignon und Tunis erhielt. Herr Montet hat sich zehn Monate auf St. Thomé aufgehalten, um den Boden zu studieren, und bei dieser Gelegenheit konnte er das Schultesche Verfahren auf der Pflanzung des in Kakaokreisen wohlbekannten Herrn J. Monteiro de Mendonca in der Anwendung kennen lernen. Dass Herr Dr. Schulte im Hofe auf der Pflanzung Boa-Entrada des Herrn de Mendonca sein Verfahren Anwendung findet, war uns bereits bekannt, doch vermochten wir über die erzielten Ergebnisse bisher nichts bestimmtes zu sagen.

An sich ist es ganz natürlich, dass auf Thomé das Verfahren versucht wird; denn die Fabrikanten werfen dem Thomékakao fortwährend vor, dass ihr Kakao einen herben, säuerlichen Geschmack hat, den gerade das Schultesche Verfahren beseitigen oder doch wesentlich abschwächen soll. Auch heute noch wird der bei weitem grösste Teil des Thomékakaos nicht nach Schulte behandelt, sondern im Verhältnis zum ganzen nur geringe Mengen: es ist daher schwierig, ein endgültiges Urteil zu fällen. Denn die Ansichten sind sehr verschieden über die Brauchbarkeit des Verfahrens in der von Herrn Dr. Schulte angegebenen Weise. In ganz anderem Sinne wie Herr Montet äussert sich ein zweites Schreiben, das diesem als Erwiderung im »Journal d'Agriculture Tropicale« folgte; es lautet:

»Das Verfahren zur Kakaofermentation nach Dr. Schulte im Hofe hat zum Zweck, ein weniger säuerliches Handelsprodukt zu erhalten, während der nach dem landesüblichen Verfahren fermentierte Kakao gleichen Ursprungs gerade in dieser Beziehung allgemein zu tadeln ist. Dieser Zweck ist vollkommen erreicht, wie die Analysen, die Dr. Maste Braun im Staats-Laboratorium zu Lissabon ausführte, beweisen.

Ich kenne einen Schokolade- und Kakao-Fabrikanten, der früher nie Thomé-Kakao verwendete, um ein Pulver, Type Van Houten, herstellen zu können, und der ihn heute ohne Bedenken verwendet, wenn der Kakao nach Schulte fermentiert ist; er zahlt für diesen übrigens viel mehr als für solchen, der nach der allgemein üblichen Fermentation aufbereitet ist.

Ich erkenne indessen an, dass man auf einer grossen Pflanzung nicht sofort den ganzen Nutzen spüren kann, den das neue Verfahren bietet, weil die Fermentation nach diesem neuen Verfahren länger dauert und besonders mehr Arbeitskräfte erfordert. Zudem bewertet man auf den grossen Weltmärkten die Kakaosorten nur nach ihrer Herkunft, ohne auf den besonderen Ausfall der einzelnen Partien Rücksicht zu nehmen. Man zahlt daher für die besser fermentierten Kakaos nicht mehr als für die anderen, zumal wenn der Fabrikant nicht ausdrücklich die von ihm einmal erprobte Bohne wieder verlangt. Grundsätzlich aber werden die sehr feinen Kakaosorten nur zu sogenannten Luxus-Schokoladen verarbeitet, die nur einen kleinen Teil vom Verbrauch der ganzen Welt ausmachen. Ich gebe also einen Teil der Kritik des Herrn Montet zu. Wenn er indessen behauptet, dass die europäischen Märkte meistens die sogenannten Schulteschen Kakaos zu den auf die alte Art fermentierten Kakaos rechnen, so muss ich demgegenüber bemerken, dass höchstwahrscheinlich die europäischen Märkte den Schulteschen Kakao selbst nicht kennen. Sie sind über sein Vorhandensein garnicht unterrichtet mit Ausnahme einiger Fabrikanten, an die sich Dr. Schulte oder der Eigentümer des Kakaos direkt gewandt haben. Man könnte daraus noch nicht auf einen höheren Wert der Bohnen Schlüsse ziehen. Dafür müssten vielmehr zahlreiche Fabrikationsversuche und eine fortlaufende Reklame ins Werk gesetzt werden, was bisher nicht der Fall gewesen ist.

Digitized by Google

Ich teile auch nicht die Ansicht des Herrn Montet, dass das Verfahren unter den obwaltenden Verhältnissen nicht gestattet, eine einheitliche Ware zu erhalten, so lange der Erfinder nicht selbst die Behandlung leitet. Kleine Quantitäten Kakao, aus der Besitzung des Herrn Mendonça stammend und nach dem Gärungsverfahren von Schulte behandelt, kommen allmonatlich in Lissabon an. Dieser Kakao zeigt ein Aussehen, das sich immer gleich bleibt, solange dieses Verfahren in Anwendung ist.«

Hier werden zwar die gerügten Mängel zugestanden, wenigstens zum guten Teile, aber der Grund für die Zurückhaltung vieler Kakaokreise dem Verfahren gegenüber wird darin gesucht, dass es vor allem zu wenig angewandt wird, und dass die so behandelten Kakaos bei den Fabrikanten noch nicht genügend bekannt sind.

Ob das Verfahren in der von Dr. Schulte angegebenen Weise sich in weiteren Kreisen Eingang verschaffen wird, muss die Zeit lehren. Jedenfalls ist das Verfahren an sich nicht neu, wie auch die doppelte Abweisung des Kaiserlichen Patentamtes beweist. R. d. G.

Zuckermarkt.

Bericht vom 5. Februar 1906.

Belebende Erscheinungen sind auf den Zuckermärkten nicht aufgetreten, vielmehr ist in den letzten Tagen noch eine Reihe von Umständen hinzugekommen, die die Lage nur noch flauer gestaltet haben. Das sind Nachrichten über den Anbau und den Stand der Rübenfelder für die nächste Ernte, ferner über die kubanischen Zuckerverhältnisse. Ausserdem erscheinen immer mehr Fabriken mit Ware am Markt, sodass das immerhin noch mässige Angebot zunimmt, obgleich die Kauflust fehlt. Schliesslich verfehlt auch das Anwachsen der sichtbaren Vorräte nicht seine Wirkung, denn der Verbrauch ist, wenn er auch gegen 1905 kleine Zunahmen in Deutschland, England und Oesterreich aufweist, nicht imstande, die angebrachten Mengen aufzunehmen. In Frankreich ist der Verbrauch sogar gegen das Vorjahr um einiges zurück. Unter diesen Verhältnissen, die vor der Hand keine Aussicht auf Besserung zeigen, ist es erklärlich, wenn sich Stimmen regen, um den Verbrauch als Retter in der Not in jeder Weise zu heben. Hierher gehört auch die wiederholte Eingabe des Direktoriums des Vereins der deutschen Zuckerindustrie um Herabsetzung der Verbrauchsabgabe von 14 Mk. auf 10 Mk. für 100 Kilo, um damit für den Verbrauch einen Normalpreis von 20 bis 21 Pfg. aufs Pfund im Kleinhandel herbeizuführen. Die Herabsetzung soll in erster Linie den Rohzuckerpreis aufbessern, denn es wird angenommen, dass sich der Zentner Rohzucker dann auf 10 Mk. stellt, ein Preis, den die heutigen Anschreibungen auf den Rohzuckermärkten lange nicht erreichen.

Der Raffinadenmarkt ist in gleicher Weise unverändert leblos. Zudem wurden in der letzten Woche die Raffinerien durch Angebote aus zweiter Hand unterboten, sodass die Nachfrage, die sich hier und da zeigte, sich diesen zuwandte.

Die Magdeburger Tagespreise stellten sich für gemahlene Brotraffinade auf 19.50 Mk., für gemahlenen Melis auf durchschnittlich 17 Mk., während Melis vorm Jahr mit 25.20—25.45 Mk. bezahlt wurde.

Kakaomarkt.

Bericht vom 6. Februar 1906.

Die Marktlage ist heute unverändert fest. Abgesehen von kleineren Schwankungen haben die Preise im allgemeinen ihren immer noch billigen Stand behalten und zeigen scheinbar auch keine Neigung nach oben oder wieder abwärts. Die Kauflust war in der Berichtszeit nur klein, denn der 1. März rückt immer näher, und jeder Fabrikant sucht natürlich so wenig Kakao als möglich mit in die neuen Zollverhältnisse hinüber zu nehmen. Die beiden Monate Januar und Februar lassen sich etwa mit der Zeit kurz vor dem 1. September 1903 vergleichen, wo die Brüsseler Konvention in Kraft trat; der Herabsetzung der Verbrauchssteuer damals entspricht heute der niedrigere Zoll. Und wenn man sich weiter an die Zeit gleich nach dem 1. September 1903 erinnert, so lässt sich heute wohl sagen, dass auch die Kakaobewegungen für den inländischen Verbrauch im März eine gleiche Hochflut darstellen werden wie der September 1903 im Zuckerverbrauch, denn es werden auch beim Kakao die unsichtbaren Vorräte erschöpft sein und ergänzt werden müssen. Hierzu kommt dann noch der Umstand, dass Ostern in diesem Jahre Mitte April ist, und da im Februar wohl kein Fabrikant dafür auf Vorrat arbeiten lässt, so wird gleich nach dem 1. März mit Vorbereitungen für Ostern anzufangen sein, was ebenfalls die März-Abforderungen an den Verbrauch erhöhen wird, auf Kosten der beiden Monate Januar und Februar. In dieser Voraussicht auf grössere Kauflust haben sich die Preise unverändert fest gehalten in den letzten Wochen. Diese Aussicht braucht indessen noch keine Knappheit an Ware zu bedingen, denn die jetzigen Zufuhren sind reichlich und beginnen schon, sich anzusammeln, um die kommenden grossen Ansprüche zu befriedigen.

Die Hamburger Ankünfte im Januar sind den vorjährigen gleich, wo die überreichen Ernten des Jahres 1904 noch in den Empfangshäfen gelandet wurden, und in den ersten Februartagen haben die Zufuhren nicht nachgelassen.

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen vom 16.—31. Januar 1906:

Aus	Lissabon	8601	Sack
	Bahia	6355	»
	Le Hâvre	4913	»
	Westindien	4050	»
	Bremen	2439	»
	Liverpool	2202	»
	Westküste Afrikas	2155	»
	Colombo	963	»
	Southampton	848	»
	London	740	»
	Southampton	675	»
	Amsterdam	563	»
	New-York	279	»
	Antwerpen	23	»
	Itacoatiara	8	»
	Zusammen	34814	Sack

Die Zufuhren haben betragen in Sack im Januar

1906	1905	1904
56 589	56 393	39 477

Digitized by Google

Einzelberichte.

Guayaquilkakao. Die Januarzufuhren in Guayaquil haben 33500 Quintales betragen, während 1905 weniger, 28500 Quintales, und 1904 34250 Quintales angebracht wurden. Die Preise für Guayaquilsorten halten sich unverändert fest. Man forderte z. B. in Hamburg

für Arriba 64 Mk. } alles auf sofortige Abladung Kostfracht Hamburg.
» Machala 62 »
» Balao 63 »

In London wurden 800 Sack Caraquez umgesetzt zu 66½ bis 68 sh; die Umsätze sind allgemein nur beschränkt geblieben.

Trinidadkakao. Die Nachfrage für Trinidads war keine besondere, selbst in London wurden auf den beiden Auktionen am 23. und 30. Januar von 393 und 1126 Sack Angebot nur 246 Sack im ganzen verkauft. Man zahlte für gut um 53 sh herum in London. Die dortigen Zufuhren waren recht umfangreich, sodass die Bestände auf 13219 Sack Monatsende steigen konnten. In Le Havre lagen zur gleichen Zeit 40097 Sack. Aus Port of Spain wird trockenes Wetter gemeldet. Die jungen Früchte auf den Bäumen entwickeln sich gut, die Zufuhren haben etwas nachgelassen, doch erwartet man Ende März wieder bedeutende Mengen. Die Verladungen sind gegen 1905 bisher um die Hälfte höher, falls für die ersten drei Wochen des neuen Jahres schon ein Vergleich erlaubt ist. Ueber die Hälfte ging davon nach den Vereinigten Staaten.

Thomékakao. Zu den drei Januardampfern hat sich noch ein vierter D »Cazengo« gestellt, der am 20. Januar in Lissabon 11821 Sack gelandet hat, sodass sich die Januarzufuhren auf 61088 Sack stellen. 1905 waren es mit dem verspäteten Dampfer 75352 Sack, und 1904 51017 Sack. Im Lissaboner Zollhause lagen am 20. Januar 99278 Sack.

Die Preise sind unverändert fest. Man fordert trotz geringer Kauflust 47½ Mk. für fein und je nach Güte etwa 44 Mk. für kurant, cif Hamburg, auf sofortige Abladung.

Bahiakakao. Den Zufuhren in Bahia können wir heute die Verladungen von dort folgen lassen. Diese haben betragen im

Oktober	November	Dezember 1905
46 980	36 042	42 450 Sack

sodass im ganzen 276518 oder 18738 Sack weniger als 1905 auf den Weltmarkt gebracht wurden. Die Preise sind in London schwächer, aber in Hamburg fest, ohne dass nennenswerte Umsätze bekannt wurden, und standen für superior bei 47¾ Mk., für fair fermented um 44¼ Mk. herum auf Abladung, Kostfracht Hamburg.

Accrakakao. In den letzten Tagen kamen grössere Partien an. Die Forderungen halten sich zwischen 42½ bis 43½ Mk. für Februar/März-Lieferung.

Samanakakao. Nach einer noch nicht bestätigten Meldung sollen wieder grössere Zufuhren zu erwarten sein. Für Platzware werden je nach Grösse 45 bis 47 Mk. verlangt, und Angebote auf Lieferung im März bis Mai, die wir sahen, waren mit 45 Mk. eingesetzt.

Kamerunkakao. Die letzten Zufuhren waren auch hier verhältnismässig umfangreich. Der Preis stellte sich allgemein auf 46 Mk. etwa, für Viktoria auf 38 bis 40 Mk., und rauchige Viktoriasorten waren mit 30 bis 35 Mk. angeboten.

Grenadakakao. Das Angebot in London war ziemlich stark und konnte zum grössten Teile untergebracht werden. An beiden Auktionstagen waren 3043 Sack zum Verkauf gestellt, und 2589 Sack wurden geräumt. Man zahlte zuletzt für gering bis mittel 45 bis 48 sh, für gut bis fein 49 bis 50½ sh. Zufuhren und Ablieferungen in London deckten sich nicht ganz, sodass die Bestände etwas höher gingen, auf 8948 Sack am 27. Januar.

Ceylonkakao. Hierin wurden während der Berichtszeit die grössten Umsätze in London erzielt. Die geforderten Preise wurden bewilligt, teilweise sogar noch mit einem kleinen Aufschlag. In den Auktionen waren im ganzen 6261 Sack bereitgestellt, 4016 Sack wurden verkauft. Ausserdem wurden noch 600 Sack umgesetzt. Die letzten Preise betragen für Eingeborenensorten 45 bis 47 sh, für bessere sogar bis zu 51 sh. Geringe bis mittlere, kleinbohnige Kakaos erzielten 52 bis 62 sh, gute 64 bis 72½ sh, feine, ausgesuchte 78½ bis 90 sh. Dies flotte Geschäft war möglich, trotz der bedeutenden Zufuhren, die in der Berichtszeit 5738 Sack betragen haben, sodass die Bestände am 27. Januar 18639 Sack aufwiesen. In Colombo sind 1905 im ganzen 3224584 Kilo verladen gegen 3058160 und 2768600 Kilo in den beiden Vorjahren 1904 und 1903.

Dominicakakao. Am 23. Januar wurden in London die angebotenen 106 Sack verkauft, am 30. Januar von 535 Sack 248 Sack, ausserdem noch 100 Sack unter der Hand. Die Preise liessen nach; man zahlte für bessere Sorten 46 bis 49 sh, für geringere 43 bis 44 sh.

London. Die Auktionen am 23. und 30. Januar nahmen einen guten Verlauf. Das 6269 und 7999 Sack umfassende Angebot fand trotz der erdrückenden Zahlen zum grösseren Teile Käufer. Geräumt wurden 3354 und 4823 Sack, und auch unter der Hand wurden noch 1550 Sack umgesetzt. Die Preise blieben im grossen und ganzen unverändert und fest. Für den 5. Februar sind 3596 Sack zur Auktion angemeldet.

Die Kakaobewegungen waren ebenfalls beträchtlich. Es wurden in London angeschrieben in Sack (Vorjahr)

als	14.—27. 1. 06	seit Jahresanf.
Zufuhr	13 844 (11 174)	31 198 (18 775)
Verbrauch	5 664 (6 239)	14 050 (10 787)
Ausfuhr	2 363 (3 309)	3 289 (4 169)

Die starken Zufuhren seit Jahresanfang zeigen deutlich, dass die Weihnachtsernte in den Londoner Hauptsorten in der Menge gut ausgefallen ist. Die Londoner Vorräte stiegen daher seit Jahresanfang von 60 608 (83 102) auf 74 467 (86 928) Sack.

In der Berichtszeit wurden in **Liverpool** gelandet 3210 Sack Westafrikaner und 225 Sack Thomé. In **Bristol** kamen 5269 Sack Thomé und 223 Sack Jamaica an. **Southampton** meldet 4558 Sack Ankünfte, wovon 2446 Sack aus Bahia und 1263 Sack von Trinidad stammen.

Kakaopulver. In London sollten am 30. Januar 76 Kisten Kakaopulver verkauft werden, doch führte das Angebot nicht zum Geschäft, und die Partie wurde zurückgezogen.

Kakaoschalen. Am 5. Februar sind in London zur Auktion 71 tons von Cadbury angemeldet.


Digitized by Google

Zahlen von 1905:

Trinidad-Kakao. In Port of Spain sind verladen worden in Sack (= 80 Kilo etwa):

im	1905	1904	1903
Januar	12 801	14 869	27 415
Februar	23 368	40 794	33 650
März	25 335	41 483	22 959
April	18 522	34 146	20 560
Mai	21 454	21 168	14 711
Juni	23 860	17 244	9 008
Juli	25 479	12 999	7 941
August	23 011	19 054	4 370
September	5 247	7 641	1 831
Oktober	8 902	4 083	1 388
November	21 042	12 221	3 159
Dezember	41 209	19 612	6 582
	250 230	245 314	153 574

Besonders die Vereinigten Staaten beteiligen sich in steigendem Masse beim Verbrauch von Trinidad-Kakao; nach dort gingen

1905: 110 002 Sack = 44 Proz.
1904: 83 545 » = 34½ »
1903: 62 169 » = 38 »

Guayaquil-Kakao. Die Ankünfte in Guayaquil haben betragen in Quintales:

im	1905	1904	1903
Januar	28 500	34 250	29 500
Februar	31 000	40 750	41 750
März	58 750	68 000	54 250
April	60 200	75 000	69 500
Mai	48 500	95 000	63 500
Juni	29 500	42 750	27 750
Juli	42 500	28 000	33 500
August	33 500	31 500	34 500
September	9 250	36 500	32 500
Oktober	7 750	28 500	25 250
November	15 000	26 000	13 500
Dezember	34 250	32 250	28 250
	398 700	538 500	453 750

Der Ausfall gegen 1904 beträgt 26 Proz. und 12 Proz. gegen 1903.

Grenada-Kakao. Die Gesamtausfuhren haben umfasst in Sack (= 80 Kilo etwa):

im	1905	1904	1903
Januar	10 770	25 358	14 819
Februar	6 903	12 220	7 269
März }	18 887 {	4 950	5 439
April }		1 876	4 696
Mai	4 336	3 342	3 926
Juni	4 402	2 351	1 375
Juli	630	820	1 561
August	3 126	1 046	451
September	669	919	372
Oktober	2 189	2 035	1 023
November	8 769	3 609	5 845
Dezember	7 514	12 177	9 019
im ganzen	68 195	70 703	55 795

Vereinigte Staaten. Die Kakaobewegungen haben in Sack betragen

	Zufuhr	Verbrauch	Ausfuhr	Bestand Ende
1905	470 481	458 171	10 321	19 278
1904	413 298	397 066	11 758	17 289
1903	351 455	342 609	7 477	12 815
1902	296 425	296 541	8 320	11 446
1901	266 474	253 382	5 712	19 882
1900	237 692	226 269	8 629	12 502

Nach diesen Zahlen stellt sich die Jahreszunahme von 1905 im Verbrauch auf 15,4 Proz. Ganz besonders sind daran Trinidad mit 101 670 Sack gegen 79 458 Sack in 1904 Thomé » 89 481 » » 50 874 » » 1904 beteiligt. Weniger lieferten von den Hauptländern Guayaquil und Bahia. Auch der Kubanische Anteil beträgt nur 11 215 Sack gegen 17 140 Sack in 1904. Von Samana-Sanchez wurden 34 624 Sack in den Häfen der Vereinigten Staaten gelandet, 1904 waren es nur 23 003 Sack.

Frankreich. Der Gesamtverbrauch von Rohkakao hat umfasst

1905: 21 747 600 Kilo
1904: 21 794 500 »
1903: 20 741 500 »

Das eben verflossene Jahr ist um 46 900 Kilo hinter 1904 zurück. Von den Kakaolieferanten haben Venezuela, Kolumbien und Ecuador weniger geliefert, während Brasilien, Englisch und Französisch Westindien mehr geliefert haben. Die Anteile der einzelnen Länder sind folgende in Kilo

	1905	1904	1903
Kolumbien, Ecuador	559 700	609 000	701 200
Venezuela	4 788 700	4 250 700	3 733 000
Brasilien	5 646 200	5 339 700	4 995 100
Kuba und Portoriko	54 200	76 000	69 400
Britisch Westindien	6 356 000	6 256 600	6 677 700
Französ. Westindien	928 900	834 400	861 400
Andere Länder	4 413 900	4 428 100	3 603 700

Den grössten Anteil hat Britisch-Westindien, worunter Trinidad und Grenada zu verstehen sind, dann folgt Brasilien mit Para, dessen Hauptmengen nach Frankreich gehen, und auch Bahia.

Deutschland. Der Verbrauch von Rohkakao hat betragen in Kilo

1905	1904	1903
29 633 100	27 101 400	21 634 400

Hierüber ist an erster Stelle dieses Heftes näheres gesagt, weshalb wir hier nur darauf verweisen.

Kakaobutter.

Bericht vom 6. Februar 1906.

In den heutigen Auktionen ist einmal glatt aufgeräumt worden. Das kommt davon, dass seit Weihnachten überall, besonders aber in Deutschland, mit dem ersten März, als dem Tage der Zolländerungen, gerechnet worden ist. Die Fabrikation von Kakaopulver und Kakaobutter ist, und besonders wieder in Deutschland, auf das äusserste eingeschränkt worden. Kein Fabrikant will am 28. Februar — also in drei Wochen — grosse Vorräte in Kakaopulver und Kakaobutter in seiner Fabrik haben, weil er weiss, dass beides ihm an diesem Tage um rund 20 Mark für 100 Kilo entwertet wird.

Diesen Verhältnissen ist es zuzuschreiben, wenn bis zur Erledigung dieser Zolländerung andere Länder stärker zur Lieferung herangezogen werden. Für Holland ändert sich am 1. März nichts im Zoll für Bohnen oder Butter. Beide Produkte gehen dort nach wie vor zollfrei ein und aus. In Amsterdam haben daher die dort heute zur Auktion gebrachten Mengen: 80000 Kilo Van Houten
10000 » Dejong
5000 » Mignon
12000 » Stollwerck

sichere Käufer gefunden, und zwar zu höheren Preisen als im Januar. Van Houten steht auf 66,52 c gegen 65 c im Januar; Dejong hat 64½ c gebracht, gegen 62¼ im Januar; Mignon steht auch auf 64½ c, und Stollwerck hat sogar 65,75 c geholt.

In London waren 80000 Kilo Cadbury vorge-

Digitized by Google

merkt. Diese sind zu einem Durchschnittspreise von 12¾ p verkauft worden. Im Januar war der Preis 12⁹⁄₁₆ p.

* * *

Wie oben einleitend erklärt, haben die kommenden Zollveränderungen es verschuldet, dass sofort greifbare Butter in grösseren Mengen knapp geworden ist. Und diese knappe Zeit werden wir auch noch bis Mitte oder Ende März behalten. Erst nach dem 1. März können und werden deutsche Fabrikanten wieder nach Herzenslust Butter pressen und Pulver mahlen, und erst drei bis vier Wochen nach dem 1. März wird aus dieser neuen Arbeitsperiode dann Butter für den grossen Markt frei werden.

Ob es dann eine Ueberschwemmung von Butter im Laufe des Frühjahrs und Sommers geben wird, ob das Kakaopulver dann halb verschenkt wird — und schliesslich die Butter auch — das wird an einigen Stellen prophezeit. Aber wir denken, es wird alles in leidlicher Ordnung weiterfliessen.



Allerlei.

Einbanddecken. Der elfte Jahrgang des Gordian geht in wenigen Wochen mit Heft 264 zu Ende: das vorliegende Heft trägt die Nr. 259. Wer sich die 24 Hefte eines Jahrgangs gesammelt aufzubewahren wünscht, tut gut, schon jetzt eine Einbanddecke zu bestellen und etwa abhanden gekommene Hefte zu ergänzen.

Die neuen deutschen Einfuhrzölle und Ausfuhrvergütungen. Wir wiederholen, dass alle Waren,

die bei Beginn des 1. März 1906 in öffentlichen Niederlagen, Privattransit- oder Privatteilungslägern mit oder ohne amtlichen Mitverschluss oder in den Beständen laufender Konten vorhanden sind,

ferner alle Waren,

die vor dem 1. März 1906 auf Begleitschein I oder Begleitzettel und Ladungsverzeichnis abgefertigt, aber erst nach dem 28. Februar d. J. zur weiteren Abfertigung angemeldet und gestellt werden,

nach einer Bekanntmachung des Kgl. Preussischen Finanzministers vom 4. Januar 1906 den Sätzen und Vorschriften des neuen Tarifs unterliegen.

Nach dieser Bekanntmachung, die sich auf § 9 des Vereinszollgesetzes vom 1. Juli 1869 stützt, werden weiter alle Waren,

die bis zum Ablauf des 28. Februar 1906 die Zollgrenze überschritten haben, und die bis zum 28. Februar 1906 bei der zuständigen Zollstelle zur Verzollung, zur Abfertigung auf Begleitschein II oder zur Anschreibung auf Privatkreditlager angemeldet und zur Abfertigung gestellt werden,

noch nach den Sätzen und Vorschriften des alten Tarifs behandelt.

Dieser Erlass ist vor allem beachtenswert für die Fabrikanten, die möglichst gleich nach dem 1. März Rohkakao zur Verarbeitung in der Fabrik haben wollen, der bereits zum neuen Satze von 20 Mk. verzollt ist. Ein Weg wäre z. B. der, dass der Rohkakao kurz vor dem 1. März auf Begleitschein I ins Inland reist, wo er am 1. oder 2. März eintreffen kann, um den neuen Satz zu entrichten. Noch einfacher haben es die Fabrikanten, die z. B. ein Privatteilungslager besitzen, das ihnen gestattet, mit Beginn des 1. März ihren Kakao sofort ohne besondere Umstände mit 20 Mk. auf 100 Kilo zu verzollen.

Wir bringen heute ebenfalls wieder die neuen und die alten Sätze, die im Bereich des deutschen Zollgebietes zu entrichten sind.

1. Einfuhrzölle auf 100 kg.

	alte	neue	
Rohkakao	35.—	20.—	Mk.
Bearbeiteter Kakao, ungeschält	45.—	35.—	»
Kakaoschalen, roh	12.—	12.—	»
Kakaobutter	45.—	35.—	»
Bearbeiteter Kakao, geschält; Kakaomasse	80.—	65.—	»
Kakaowaren; Schokoladen; Schokoladenersatzstoffe	80.—	80.—	»
Zuckerwaren	60.—	70.—	»

Zu beachten ist, dass die Schweiz für ihre Schokoladen unter dem neuen Zolltarif 50 Mk., und solange sie ausserhalb der Konvention bleibt, 10 Mk. Zuschlag, im ganzen 60 Mk. auf 100 kg Einfuhrzoll entrichten muss. Ausserdem unterliegen Zuckerwaren aus der Schweiz einschliesslich 10 Mk. Zuschlag einem Zoll von 50 Mk., Italien muss 60 Mk. entrichten.

2. Ausfuhrvergütungen auf 100 kg.

	alte	neue	
Kakaobutter	43.70	25.—	Mk.
Kakaopulver	43.—	24.60	»
Schokolade	25.60	18.10	»
Zuckerwaren mit Kakaogehalt	11.30	9.50	»
Haferkakao	14.30	8.20	»

Bedingung bei den Ausfuhrvergütungen ist, dass Schokolade mindestens 40 Hundertteile Kakaomasse enthalten muss. Kakaohaltige Zuckerwaren haben 60 Teile Zucker und Kakao, wovon wenigstens 10 Teile Kakaomasse sein müssen, aufzuweisen. Haferkakao soll zum dritten Teile aus Kakaomasse bestehen.

Wenn jetzt auch über die Einfuhr Klarheit herrscht, so ist über die Ausfuhrvergütungen noch nichts näheres bestimmt. So, wie die Sachen heute liegen, erhalten Waren, deren Rohstoffe noch zu den alten, höheren Sätzen verzollt und verarbeitet sind, wenn sie nicht vor dem 1. März 1906 zur Ausfuhr angemeldet und abgefertigt werden, nur die neue Vergütung, die sich niedriger stellt.

Ein Gordianfreund schreibt aus **Daressalam** unter dem 4. Januar 1906 folgendes:

»Den Umstand, dass Sie mit den deutschen Schokoladenfabrikanten in Verbindung stehen, möchte ich benutzen, um Ihnen einen kleinen Vorfall zur gelegentlichen Verwendung zu erzählen.

Kürzlich kaufte ich hier in einem grossen Geschäft einige Tafeln Schokolade. Der Herr, der mich bediente, brachte ein eingelötetes Paket und wollte es öffnen. Da sich nirgends ein überstehender Blechstreifen oder dergl. zum Anpacken fand, war dies eine umständliche Arbeit, und unwillig sagte der Kaufmann: »Das ist deutsche Packung«.

Es wäre wohl vorteilhaft, wenn die deutschen Firmen für ihre Packungen eine Blechhülle anfertigen liessen, die sich leicht und mühelos mit einem kleinen Drahthebel oder dergleichen öffnen liesse.

Vielleicht finden Sie Gelegenheit, Ihre Leserwelt hierauf hinzuweisen. Ergebenst

* * *

Wir empfehlen diesen kleinen Fingerzeig allen exportierenden Fabrikanten zur Beachtung. R. d. G.

Digitized by Google

Aus den letzten Januartagen berichtet eine Hamburger Firma über **Bourbon-Vanille** und verwandte Sorten folgendes:

Ein grösserer Teil der neuen Ernte ist hereingekommen. Auch liegen ausführliche Berichte über den Umfang der Gesamternte und über den Ausfall vor, sodass schon ein Ueberblick möglich ist.

Die Ernte aus dem Jahre 1904 hatte wider Erwarten einen derartigen Umfang, dass der Bedarf das Angebot nicht voll aufnehmen konnte, und die Folge war, dass mit dem Einsetzen der 1905er Ernte noch ganz erhebliche Mengen aus der 1904er Ernte verfügbar waren. Hierzu kam, dass beide Ernten im Durchschnitt nicht den berechtigten Wünschen der Käufer entsprachen; es wurden zumeist dick- und harthäutige Vanillen angeboten. Da die Käufer sich mit Recht weigerten, diese Sorten zu nehmen, die Eigner der zum Teil recht grossen Partien aber zum Verkauf drängten, so war der Absatz nur möglich zu niedrigen Preisen.

Natürlicherweise haben unter diesem Druck auch die beliebten feinhäutigen Vanillen leiden müssen. Immerhin empfiehlt es sich, bei Einkäufen darauf besonderen Wert zu legen, weil diese feinen Marken in den Mengen natürlich scharf begrenzt sind.

Der Verbrauch hat sich in letzter Zeit stark gehoben. Dieser voraussichtlichen Zunahme soll auf der anderen Seite eine noch grössere Einschränkung des Anbaues gegenüberstehen. Besonders die kleineren Pflanzer, denen Barmittel wenig oder garnicht zur Verfügung stehen, scheiden für die nächsten Jahre aus, sodass eine Aufbesserung der Preise zu erwarten ist. Es empfiehlt sich daher, den Bedarf für dieses Jahr möglichst bald auf Lieferung zu decken und beim Einkauf besonders darauf zu achten, dass nur die wirklich guten, feinhäutigen Vanillen geliefert werden.

Halle a. S. Herr Ernst David, früher Besitzer, zuletzt Vorstand der bekannten Kakao- und Schokoladenfabrik David Söhne A.-G., ist gestorben.

Handelsregister.

Leipzig. Leipziger Cakes-Fabrik Hänsel & Helmke in Raschwitz: Gesellschafter Kaufleute Paul Emil Hänsel und Otto Heinrich Helmke, in Leipzig. Die Gesellschaft ist am 16. Januar 1906 errichtet.

Berlin. Berliner Cacao- und Chocoladenfabrik Kurz, Kutzner & Co.: Die Firma lautet jetzt: Berliner Cacao- und Chocoladenfabrik Kurz, Kutzner & Co. Der bisherige Gesellschafter Julius Kurz ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Siegen. Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Cornelius Stüssgen, Zweigniederlassung Siegen: Inhaber Kaufmann Cornelius Stüssgen in Cöln.

Leipzig. Thurm & Wunder Nachf. in Leipzig-Lindenau: Prokura ist erteilt dem Kaufmann Otto Max Opitz in Leipzig.

Berlin. Fritz O. Wenger Zuckerwarenfabrik: Inhaber Fritz Otto Wenger, Kaufmann.

Wandsbek. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H. in Wandsbek: Als weitere Geschäftsführer sind die Herren Luitpold Zimmerman und Fritz John in Wandsbek bestellt.

Koblenz. Coblenzer Zuckerwarenfabrik Bauer & Cie. in Koblenz: Der Kaufmann Peter Wolbert ist in die Gesellschaft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten.

Magdeburg. »Nahrungsmittel-Versand Gesellschaft mit beschränkter Haftung«: Gegenstand des Unternehmens ist Handel und besonders Versand von Kolonialwaren und Landesprodukten. Das Stammkapital beträgt 20000 Mk. Geschäftsführer ist der Kaufmann Erich Henkelmann in Magdeburg. Der Gesellschaftsvertrag ist am 5. und 11. Januar 1906 festgestellt.

Patente. Anmeldungen.

53h. F. 20264. Verfahren zum Reinigen von Fetten für Speisezwecke mit Alkalien oder Kalk. C. Frerichs, Cöln a. Rh., Altenbergerstr. 28. 29. 5. 05.

53l. P. 16266. Maschine zum einseitigen Ueberziehen von Biskuits o. dergl., Hermann Pecher, Detmold. 16. 7. 04.

53d. W. 24168. Verfahren zur Herstellung eines gebrauchsfertigen Kaffee-Extraktes. Dr. Gustav Wendt, Berlin, Landsberger-Allee 4. 24. 7. 05.

53k. M. 25680. Verfahren zur Herstellung von aromatischem Fleischmehl. Edoardo Maragliano, Genua; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. R. Wirth, Frankfurt a. M. 1, und W. Dame, Berlin SW. 13. 20. 6. 04.

Erteilungen.

53l. 168655. Verfahren zum Herstellen der Füllkörper von gefüllten Konfitüren unter Benutzung elastischer, aus Kautschuk oder dergl. bestehender Formen. Lucien Bertrand, Nimes, Frankr.; Vertr.: P. Müller, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 2. 12. 04.

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in Frankreich vom 5. 1. 04 anerkannt.

Gebrauchsmuster.

53l. 267910. Mundstück-Verschluss an Schokoladenformen-Füllmaschinen, bestehend aus einer flachen, sich auf die Austrittsöffnung für die Masse legenden Klappe. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestrasse 19. 17. 11. 05. G. 14751.

53e. 268555. Pasteurisiervorrichtung mit doppelwandigem Kessel, Rührwerk und Wärmeregler. F. & M. Lautenschläger, Berlin. 20. 12. 05. L. 15268.

53f. 268846. Aus Schaumzucker-Figuren zusammengesetztes Wachtparade-Aufstellspiel. Nötzel & Zeh, Dresden. 8. 12. 05. N. 5878.

53l. 268493. Marzipan-Ausstecher, der gleichzeitig Ränder und Boden mittels Aushebers, der mit äusserer Führung und innen mit Ausstosser versehen ist, sticht. Wwe. Valeska Grician, Königsberg i. Pr., Sackheimer Hinterstr. 62a. 16. 10. 05. G. 14614.

Konkurse (Eröffnung — Anmeldefrist).

Dresden. Kolonialwarenhändler Walter Perless, i. F. F. Thonig Nachf., Rampischestr. 7. (17. 1.—7. 2.) — **Oldenburg, Grossh.** Bäckermeister Eduard Bruns, Radorsterstr. 19. (17. 1.—7. 2.) — **Dirschau.** Ostdeutsche Biskuit- und Waffelfabrik, G. m. b. H. (22. 1.—5. 3.) — **Hof.** Kolonialwarenhändler Karl Berndt, i. F. Alfred Keller Nachf., Karolinenstr. 17. (23. 1.—17. 2.) — **München.** Fanny Schmid, Kolonialwarengeschäft, Lindwurmstr. 97. (23. 1.—10. 2. — **Mannheim.** Bäckermeister Martin Sponagel. (26. 1.—13. 2.)

Finnland. Nach einer Zolltarifentscheidung unterliegt Türkisches Konfekt (Halva, Aiva, Rahatlukum) der Verzollung mit 25 finnische Mark für 100 Kilo Rohgewicht, gleichviel, ob es aus Russland oder einem anderen Lande eingeführt wird.

Kopenhagen. Vom 20. bis 29. April 1906 soll eine »Nordische Bäckerei- und Konditorei-Ausstellung« im Tivoli stattfinden. Geplant sind neun Gruppen; davon soll die vierte Schokolade, Marzipan und Zuckerwaren umfassen. Nähere Auskunft erteilt das Ausstellungs-Kommissariat, Gammel Torv 10/12 in Kopenhagen. Veranstalter ist »Den Danske Bakerstands Faellesorganisation«, die aber, wie wir hören, mit den Konditoren von Kopenhagen in Streit liegen soll, sodass diese die Absicht haben, sich nicht zu beteiligen.

St. Thomé. Der Kaufmann Herr Fritz Henrique Pressler auf St. Thomé ist zum deutschen Vizekonsul für die Insel ernannt worden.


Digitized by Google

Bahia. Die Lage des Ausfuhrhandels in Bahia Ende November 1905 wurde nicht als glänzend bezeichnet, wie aus einem uns jüngst erhaltenen Bericht hervorgeht. Hiernach stand damals der Ausfuhrhandel scheinbar noch unter dem Drucke der Kurssteigerung zu Anfang des Jahres, da sich die Preise für Lebensmittel und die Produktionskosten dem veränderten Kurse noch nicht angepasst haben. Nachdem vor einigen Jahren ein Kurssturz von etwa 1½ Pence eingetreten war, hält sich der Kurs jetzt seit längerer Zeit auf 16—16½ Pence. Gegen die Marktlage im Mai erscheint die Situation aber günstiger.

An Kakao sind aus dem Hafen von Bahia ausgeführt worden vom Mai bis Oktober, also in sechs Monaten zusammen, 1904 157152 Sack und 1905 115455 Sack à 60 Kilo.

Davon sind verschifft worden:	Säcke zu 60 Kilo 1904	1905
nach Bremen und Hamburg	68 155	36 203
» den Ver. Staaten v. Amerika	37 277	20 622
» Frankreich	29 357	33 399
» Grossbritannien	9 018	6 864
» den Niederlanden	5 000	7 609
» Argentinien	3 297	6 192
» Belgien	2 854	1 805
» Oesterreich	800	1 000
» Dänemark	600	1 106
» Italien	560	350
» brasilianischen Häfen	234	195
» Norwegen	—	100
» Portugal	—	10
Zusammen	157 152	115 455

Die Zufuhren haben betragen von Mai bis Oktober zusammen 1904 180015 Sack und 1905 138997 Sack à 60 Kilo.

Die Vorräte in den Händen von Versendern werden auf etwa 30000 Säcke geschätzt, in Händen von Händlern sollen sich zurzeit annähernd 5000 Säcke befinden.

Die Pauta, die bis auf 570 Reis gestiegen war, ist gegenwärtig auf 490 Reis festgesetzt.

Die Durchschnittspreise haben in den letzten Monaten für fair fermented zwischen 6 $ 000 bis 7 $ 000 für 10 Kilo und für superior zwischen 7 $ 200 bis 8 $ 500 für 10 Kilo geschwankt. Zurzeit betragen sie für fair fermented 6 $ 500 und für superior 7 $ 300.

Die Erwartung, dass die letztjährige Ernte quantitativ die vorjährige erreiche, hat sich nicht erfüllt. Sie hat spät begonnen, und man schätzt jetzt, dass sie den Umfang von 250—270000 Sack nicht übersteigen wird. Ob die Zufuhren wirklich Ende Februar schon aufhören werden, wie viele Interessenten vermuten, lässt sich noch nicht übersehen. Die starken Regengüsse scheinen ihr auch qualitativ mehr geschadet zu haben, als man ursprünglich annahm. Der Kakao wird meist im Freien getrocknet und kann daher in diesem Stadium sehr unter der Witterung leiden, vor allem aber sind die Transportwege in den Hauptkakaodistrikten im Süden derartig schlecht, dass bei schlechtem Wetter der Verkehr unmöglich und der lagernde Kakao durch wiederholte Fermentierung entwertet wird.

Das **Kolonial-Handelsadressbuch 1906** (10. Jahrgang) ist erschienen und wird allen Kolonialfreunden empfohlen. Das Buch bietet, wie bisher, allerlei wissenswertes über unsere Kolonien und ist gut zum Nachschlagen. Der Preis beträgt 1.50 Mk

Zuckerraffinerie Barby. Auf den 19. Februar beruft der Vorstand eine ausserordentliche Generalversammlung nach Halle, »Hotel Kaiser Wilhelm«. Auf der Tagesordnung steht u. a. auch Beschlussfassung über Erhöhung des Aktienkapitals, das zur Zeit 400000 Mk. beträgt.

Submission: 10. Februar. Küchenverwaltung des 14. Infanterie-Regiments zu Nürnberg. Lieferung von Kristallwürfelzucker und Kakao. Angebote sind einzureichen. (K.)

Leipzig. Der Fabrikbesitzer und Kgl. Sächsische Hoflieferant Herr Hermann Friedrich Adolf Schütte-Felsche in L.-Gohlis, Menckestrasse 37, beging sein 50jähriges Bürgerjubiläum. (K.)

Delitzsch. Die Firma Gebrüder Böhme, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, wurde mit einem Grundkapital von 300000 Mk. in eine G. m. b. H. umgewandelt. Geschäftsführer ist der Kaufmann Franz Böhme in Delitzsch. (K.)

Landshut (Bayern). Durch grosse Ofenhitze in der Waffelbäckerei entstand in der Biskuit- und Kakesfabrik H. L. Klein Grossfeuer, das einen Schaden von 25000 Mk. verursachte. Der Betrieb ist nicht gestört. (K.)

Bern (Schweiz). Unter der Nr. 19913 des schweiz. Warenzeichenregisters liess sich die Berner Schokoladefabrik Tobler & Co. A. G. die Marke »Fenway« eintragen. (K.)

Leipzig. Der Kaufmann Otto Hans Most ist bei gleichzeitigem Erlöschen seiner Prokura als Gesellschafter in die Firma Paul Franke & Co., Schokolade-Maschinenfabrik, eingetreten. (K.)

Neisse. Die Honigkuchenfabrik Franz Springer ist in den Besitz von Clara verw. Springer, geb. Chlupp, und Kinder übergegangen. (K.)

Werther bei Halle (Westf.) Die Gesellschaft Bauer & Co., Zuckerwarenfabrik, hat sich aufgelöst. Liquidatoren sind Kaufmann August Sudfeld und Rendant Heinrich Johanning in Werther. (K.)

Gestorben: Kaufmann Karl Ludwig, Leiter der Filiale der Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik von Gebr. Stollwerck, in Frankfurt a. M. (K.)

Bunzlau. Die Schokolade-Handlung Conrad Salchow ist in den Besitz von Frau Helene Methner und Fräulein Elly Wocke übergegangen, die sie unter der Firma Conrad Salchow Nachflg. weiterführen. (K.)

Prag. Die Firma Julius Basch, Erzeugung giftfreier Farben und Nahrungsmittel, wurde in das Handelsregister eingetragen. (K.)

Stargard. Hermann Pflug hat das dem Herrn Emil Kondrum bisher gehörige Schokoladen-, Konfitüren- und Teegeschäft käuflich übernommen. (K.)

Kolberg. Frau Helene Hoffmann hat das Konfitüren-, Tee- und Kaffeegeschäft von B. V. Kränicke käuflich erworben. (K.)

Schaffhausen. C. Dähler hat die frühere Konditorei und Bäckerei Sorg, Vorstadt 39, übernommen. (K.)

Berlin. Die Zuckerwarenfabrik Heinrich Eiffländer ist in den Besitz von Kaufmann Carl Janson übergegangen. (K.)

Brünn. In einer zahlreich besuchten Versammlung der Genossenschaft der Zuckerbäcker, Kanditenerzeuger usw. in Brünn wurde die Abhaltung des »Oesterreichischen Zuckerbäckertages« in den letzten Tagen des Monats August d. J. in Brünn einstimmig beschlossen. (K.)

Digitized by Google

Geschäftseröffnungen.

Meissen. Elsbeth Sievers, Neugasse 20, eine Schokoladen-, Konfitüren-, Tee- und Kaffee-Handlung,

Nordhausen. Walter Schönau, Rautenstr. 52, ein Spezialgeschäft für Schokolade, Kakao usw.,

München. August Wölfl, eine Holländische Teestube, Herzog Wilhelmstr. 2. (K.)

Zuckerkrach. Herr Jaluzot, der im vorigen Jahre die Reihe der Ueberraschungen eröffnete, ist vom Pariser Strafpolizeigericht zu einem Jahr Gefängnis, mit Strafaufschub, verurteilt worden. Die Urteilsbegründung stützt sich darauf, dass Jaluzot als Direktor des Warenhauses »Printemps« die Statuten dieser Gesellschaft verletzte, er habe etwa drei Millionen frs. veruntreut und für sich verwandt.

Zuckerraffinerie Genthin A. G. Zur Beratung der Generalversammlung steht ein Antrag auf Einleitung einer Schadensklage gemäss § 268 des H. G. B. (Ansprüche aus der Gründung). Das Unternehmen, das mit 1500000 Mk. Aktienkapital arbeitet, ist im Jahre 1901 von Angehörigen des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten gegründet worden.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Dr. F. Kaspar's Milchpulver

zu ff. Rahmschokoladen,

vollständig löslich, haltbar, unerreicht in Qualität, liefert:

ErsteAktien-Molkerei, Prag

Muster und Preise franko.

Vertrauens-Posten

sucht Kaufm. Ende 20er aus erster Kakao- und Schokolade-Fabrik, mit der Fabrikation und Kalkulation bestens vertraut. Off. unter **C. E. 625** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Vertretung

einer leistungsfähigen Kakao- und Schokoladenfabrik für **Dresden** und grössere Umgebung von älterer Firma gesucht. Gefl. Off. u. **D. W. 8974** an **Rudolf Mosse, Dresden.**

Rohkakao.

Mailänder Firma, bei allen italienischen Schokoladefabrikanten bestens eingeführt,

sucht Vertretungen

in Kakaobohnen und anderen Rohstoffen. Off. u. **R. E. 626** a. d. **Verlag des Gordian** erbeten.

Eine noch durchaus brauchbare Breuersche

Staubsortier-Maschine

haben wir wegen Vergrösserung der Anlage billig abzugeben.

Riquet & Co. A.-G.

Gautzsch-Leipzig.

Kaufmann,

37 Jahre, verheiratet, seit 17 Jahren bei prima Firmen der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche tätig, mit der Kalkulation, Fabrikation, Akkordwesen usw. vollst. vertraut, der grosses Personal mit Ruhe und Umsicht zu leiten versteht, sucht per bald resp. 1. April Engagement als **Fabrikinspektor, Lagerchef** oder sonstige **Vertrauensstellung.** Off. u. **F. G. 626** an den **Verlag des Gordian.**

Zuckerwarenfabrik.

Sterbefallshalber ist ein gutgehendes Geschäft mit Haus billig zu verk. Anz. ca 8000 Mk. Das Geschäft befindet sich in einer mittl. Stadt Norddeutschlands. Umsatz 100000 Mk. Offerten erbeten unter **C. B. 2012** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Kakao-Schalen

fein gemahlen, sehr billig abzugeben.

Offerten unter **B. Y. 624** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden **b. J. H. Arriens,** Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Trockenmilch

zur Herstellung von Milch-Schokoladen und Kakaos, Karamellen und Kakes, sowie zu Backzwecken, empfiehlt in anerkannt wohlschmeckendster und **haltbarster** Qualität die

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holst.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W., Brücken-Allee 33.

Digitized by Google

Direktor

wird von grösserer schweiz. Fabrik (A.-G.) der Lebensmittelbranche zum baldigen Eintritt gesucht.

Es wird nur auf eine allererste Kraft, energisch, gewandt, umsichtig und repräsentationsfähig, mit grossem Organisationstalent, Sprachenkenntnissen und Erfahrung im Exportgeschäft und Reklamewesen reflektiert.

Lebensstellung. Hohes Salair, Tantième und Amtswohnung. Schweizer bevorzugt.

Herren, die bereits in leitender Stellung mit Erfolg tätig waren, wollen ihre Bewerbung sofort mit Photographie, Schilderung der bisherigen Tätigkeit, Referenzen und Gehaltsansprüchen sub Chiffre H. 681 Y. an Haasenstein & Vogler, Basel, einsenden.



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

—— Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen! ——

Wahler & Schwarz

(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)

Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart

fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:

Serienbilder-Karten feinster Ausführung

Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.

Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLADEFABRIKATION
liefern als Spezialität
QUIRI & Co.
MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)
15 höchste Auszeichnungen. Prima Referenzen.
Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)
Schokoladenformen-Fabrik
Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:
Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation
in nur solider, tadelloser Ausführung.
Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!
Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.
Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Kisten in Teilen
aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz
in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie
Holz- und Papp-Kartons
roh und garniert
liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst
R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Bermes Trockene Milch
liefert
Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.
Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.
Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Special-Haferpräparat.
Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.
Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.
Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger
Haltbarkeit,
während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.
Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel
Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch-Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei

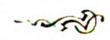
Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**



Reklame-Plakate und -Karten



Ständig Neuheiten



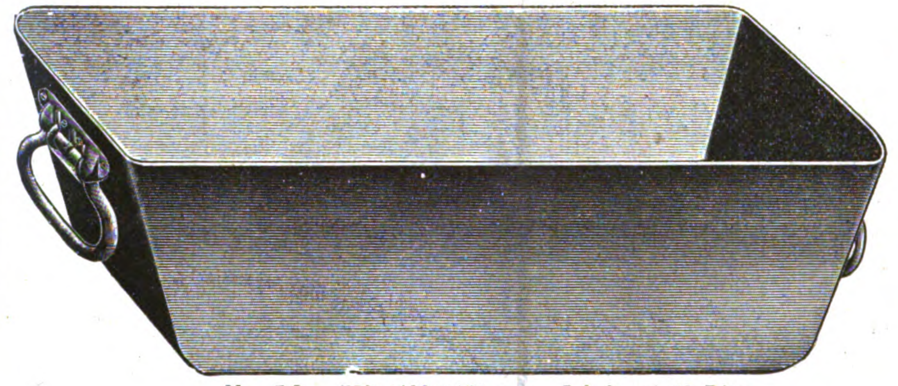
Neue Serie Oster-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

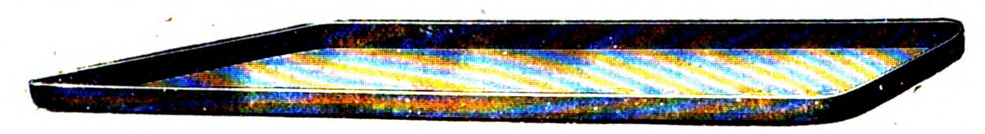
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

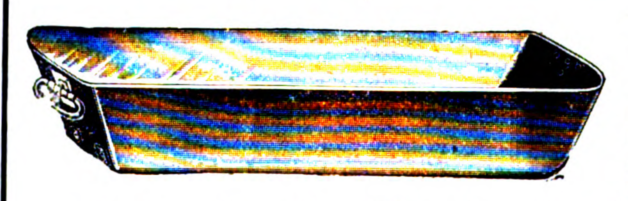


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

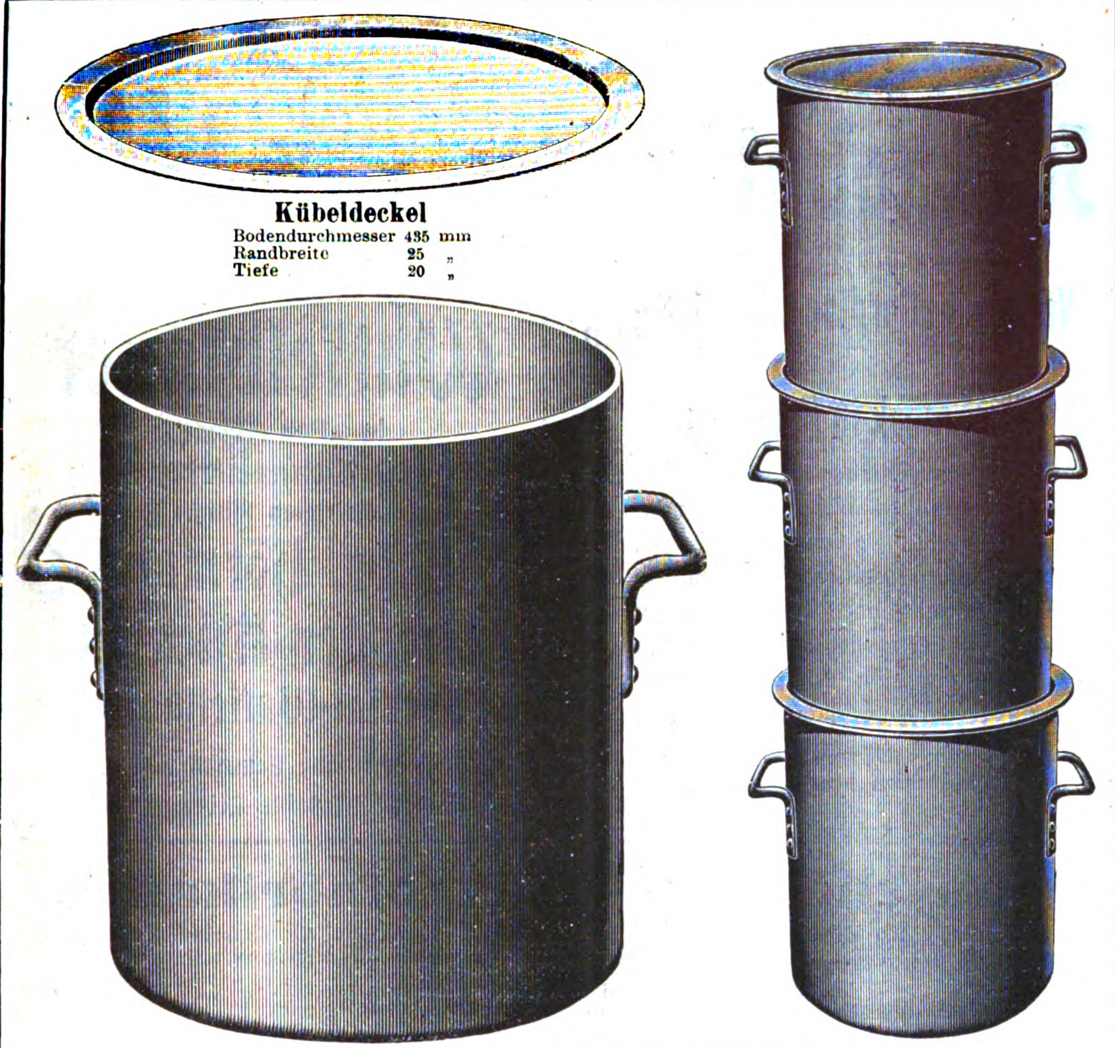
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 " "
Tiefe 500 " "
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.



1906. XI. Jahrgang. **Nr. 260.** Hamburg, 20. Februar 1906.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.

A. SAVY JEANJEAN & CIE.

chemals

G. HERMANN & BEYER FRÈRES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.

La plus ancienne maison construisant les machines pour l'Industrie de la chocolaterie et confiserie.

Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

Exécution excellente et parfaite.



Ueberziehmaschine.



Enrobeuse.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetée en tous pays.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!

Le plus grand succès. Le travail est exécuté avec notre machine aussi bien qu'à la main.

Vollständiges Auslassen der Gitter.

Suppression complète des grilles.

Mogul et Mogulette.

In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Brevetés en tous pays.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

La plus perfectionnée comme machine spéciale. Énorme économie de main d'oeuvre.

Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Production jamais atteinte par les autres machines.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Références et Catalogues sur demande.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 260:

Die neuen Zollverhältnisse.

Im Anschluss an die Ausführungen in den Heften 256 und 258 bringen wir heute die allgemeine Uebersicht.

Im grossen und ganzen können die Kakaoindustrien und die ihr verwandten Gebiete mit den Zolländerungen für ihre Hauptrohstoffe und Haupterzeugnisse zufrieden sein. Denn die Aenderungen, die gerade in Industriekreisen als Bevorzugung der Landwirtschaft und als Benachteiligung dieser gegenüber empfunden werden, haben für unsere Kreise nicht dieses Ansehen. Wo die Zölle auf rohe Kakaobohnen unverändert blieben, da sind es auch die Sätze auf fertige Erzeugnisse. Das einzige Land, das mit diesem Zustande nicht zufrieden sein könnte, ist England, dessen Einfuhrzölle auf halb- und ganzfertige Kakaowaren nur das doppelte des Bohnenzolles ausmachen. Trotzdem stehen sich die einheimischen Fabrikanten nicht schlechter als die fremden.

England erhebt auf Rohkakao und Kakaobutter 1 d das lb, auf alle anderen Kakaosachen 2 d. Zuckerwaren müssen nach dem Zuckergehalt verzollt werden, der Zuckerzoll beträgt 4 sh 2 d aufs cwt. Raffinaden. Ausfuhrvergütungen gibt es in England nur insofern, als die Rückvergütung von Zöllen für ein- und wieder ausgeführte Waren und von inländischen Herstellungsabgaben gewährt wird. In Gibraltar sind alle Sachen frei, da das Gebiet ein Freihafen ist, und in Malta liegen Zölle auf zuckerhaltigen Waren, wozu auch Schokolade gehört.

Die deutsch-englischen Verträge hätten ebenfalls am 1. März 1906 ihr Ende erreicht, doch sind die Abmachungen bis zum 31. Dezember 1907 verlängert worden. Danach werden den Angehörigen und den Erzeugnissen des Vereinigten Königreichs von Grossbritannien und Irland sowie der britischen Kolonien und auswärtigen Besitzungen mit Ausnahme von Kanada die Vorteile eingeräumt, die seitens des Deutschen Reichs den Angehörigen und den Erzeugnissen des meistbegünstigten Landes gewährt werden.

Die Zölle der Vereinigten Staaten, die augenblicklich für Erzeugnisse unserer Industrie gelten, sind in Heft 242 veröffentlicht. Ueber die Zukunft lässt sich heute wenig sagen, denn die Nachrichten, die nur tropfenweise über die Verhandlungen durchsickern, lassen keine Schlüsse zu. Einmal heisst es, dass man sich auf ein Provisorium einigen würde, und dann wieder, dass die Regierung einen doppelten Tarif plane, einen Minimaltarif; das solle der heute geltende Dingleytarif sein; dieser Tarif würde für alle Länder angewandt werden, die den Vereinigten Staaten das Recht der Meistbegünstigung einräumen. Daneben solle ein Maximaltarif entworfen werden, der die Sätze des Dingleytarifs mit 25 Prozent Aufschlag enthalte. Hierzu scheint es indessen nicht kommen zu sollen, denn die letzten Meldungen erzählen, dass wahrscheinlich zwischen den Vereinigten Staaten und Deutschland ein Provisorium zustande kommt, das in diesen Tagen dem Deutschen Reichstage vorgelegt wird. Da das Ende im Augenblick noch nicht abzusehen ist, geben wir heute in den Tabellen noch den alten Tarif wieder.

Mit den Fabrikanten der Vereinigten Staaten geniessen heute die verhältnismässig höchsten Schutzzölle gegen fremde Schokoladen die Kakaoindustrien von Belgien, Kanada und Holland, also Länder, in denen Rohkakao zollfrei ist. In Rumänien sind sogar niedrigere Zölle auf Rohkakao und bedeutend höhere auf Erzeugnisse festgesetzt worden. In den Ländern, wo der Rohkakaozoll erhöht wurde, hat man auch die Zölle auf fertige Erzeugnisse weiter hinauf geschraubt, und zwar in einem weit stärkeren Verhältnis, z. B. in Oesterreich-Ungarn, wo der Rohkakao-

Digitized by Google

zoll nur etwas erhöht wurde, während Kakaopulver und Schokoladen ums doppelte fast, auf 200 Kronen, erhöht wurden.

Nachträglich wird noch gemeldet, dass sich auch die russische Regierung bereit erklären will, alle bis zum 28. Februar n. St. 1906 bei den russischen Grenz-Zollämtern angemeldeten Waren noch zum alten Zollsatze abzufertigen, selbst wenn die Abfertigung erst am oder nach dem 1. März n. St. erfolgen würde Wenn hierfür auch noch die Bestätigung fehlt, so hat diese Nachricht doch die Wahrscheinlichkeit für sich; Russland würde damit dem Beispiel der übrigen Staaten, wo Zolländerungen eintreten, folgen. Schon jetzt machen sich von der russischen Grenze Stockungen im Verkehr geltend, denn es sollen noch viele Waren über die Grenze, bevor der höhere Zollsatz dafür in Kraft tritt. So standen in Eydtkuhnen vor einigen Tagen über 470 beladene Wagen bereit zur Ueberführung nach Russland, sie konnten von der Station Wirrballen wegen Platzmangel nicht angenommen werden.

Dieser Güterandrang kurz vor Toresschluss macht sich überall an den Eingangspforten der Länder bemerkbar, für Waren, deren Sätze erhöht werden. z. B. auch in Hamburg sind die Umwälzungen schon zu spüren.

Die allgemeine Aufstellung **A** macht noch einige Anmerkungen nötig. Bulgarien musste leider fehlen, weil es uns bis zur Stunde nicht gelang, die neuen Sätze zu erhalten. Die serbischen Zölle werden manchem erheblich erhöht vorkommen. Tatsächlich ist die Erhöhung nicht so gross, denn der neue Satz fasst auch alle bisher ausserdem erhobenen Nebengebühren in sich. Bei der Türkei steht noch der alte Wertzoll von 8 Prozent, der neue Zoll von 11 Prozent ist von den Mächten mit Ausnahme von England wohl bestätigt, kann aber nur rechtskräftig werden, wenn Einstimmigkeit unter den Mächten herrscht. Von den englischen Kolonien haben wir die grösseren und bedeutenderen mit Malta und Gibraltar in den Tafeln aufgenommen, obgleich hier allgemein der Bedarf von Erzeugnissen unserer Industrie in der Hauptsache vom Mutterland gedeckt wird. Wenn andere Länder ausser Japan und China auch fehlen, so geschah dies in der Erwägung, dass eine Ausfuhr dorthin nicht direkt, sondern in der Regel durch Exporteure erfolgt. Auch sollte die Uebersichtlichkeit nicht durch unnützes Beiwerk gestört werden. Um den Vergleich zu erleichtern, sind alte und neue Sätze gegenübergestellt, und um die Einführung in die Veränderungen leicht zu machen, sind diese am Schlusse jedes Absatzes angegeben. Sämtliche Einfuhrzölle sind, um eine einheitliche Grundlage zu haben, in Mark und Pfennig auf 100 Kilo umgerechnet.

* * *

Vom allgemeinen sind wir dann zum besonderen, zu den deutschen Zollsätzen, übergegangen, die in der Aufstellung **B** geboten werden. Dabei sind nach Möglichkeit alle Erzeugnisse berücksichtigt, die in den weiteren Rahmen unserer Industrie hinein passen. Besonders für die Zuckerwarenindustrie haben wir eine Reihe von Südfrüchten, Datteln, Feigen usw. genannt, die vielleicht bald grössere Bedeutung haben werden. Denn wir sind der Ansicht, dass die Zuckerwarenindustrie, will sie sich weiter entwickeln, neue Bahnen einschlagen muss, und eine solche Richtung ist in der breiteren Verwendung von diesen Früchten zu suchen. Dass neben der Zuckerwarenindustrie auch die übrigen Zweige nicht zu kurz kommen, lehrt ein Blick auf die Tabellen.

Bei den jetzigen Zolländerungen ist Deutschland die treibende Kraft gewesen, denn seine Handelsverträge mit einer Reihe von Staaten sind am 1. März abgelaufen und mussten erneuert werden. In Deutschland kann die Kakaoindustrie die Zolländerungen für ihre weitere Entwickelung nur mit Freuden begrüssen, wie bereits in Heft 259 an erster Stelle ausgeführt. Denn wenn auch der Uebergang durch den bedeutenden Zollnachlass manchen Schaden verursacht, so sind die Aussichten nachher desto besser, um den Kakao in der Volksernährung mehr und mehr unentbehrlich werden zu lassen. Abgesehen vom Tee, dessen Verbrauch weit hinter dem Kakaoverbrauch zurückgeblieben ist, und der diesen Nachlass selbst bei dem ums Vierfache, auf 25 Mk. für 100 Kilo, herabgesetzten Einführzoll schwerlich aufholen wird, dient noch ein anderer Umstand zur Hebung des Kakaoverbrauches. Der Kaffeezoll ist für rohen Kaffee auf 40 Mk. geblieben, für gerösteten von 50 auf 60 Mk. erhöht worden. Die ins deutsche Zollgebiet gebrachten Kaffeemengen haben umfasst

1905	1904	1903
180166100	180092700	181998100 Kilo,

sind also seit drei Jahren ungefähr gleich geblieben, während Kakao in derselben Zeit von $21^1/_2$ auf $29^1/_2$ Million kg stieg. Ausserdem sind die Jahresdurchschnittspreise für Kaffee in den letzten drei Jahren nicht unerheblich gestiegen, so dass man wohl gut und gern sagen kann, der gewaltig anwachsende Kakaoverbrauch verdankt seine Zunahme zum grossen Teile dem Stillstand im Kaffeeverbrauch. Dieses Verhältnis wird sich unter den neuen Zollverhältnissen noch mehr fühlbar machen. Denn manche Hausfrau, die bisher Kaffee kaufte, hat sich unter den jetzigen Verhältnissen schon zum Kakao bekehrt, und viele andere werden folgen, wenn die neuen Sätze gelten, die den Kakao dem Kaffee gegenüber noch günstiger erscheinen lassen.

Bei den einzelnen Sätzen ist Honig auf dem gleichen Zollsatz geblieben. Dagegen wird in Zukunft der Taraabzug von 11 Prozent fortfallen. so dass der Zoll tatsächlich höher wird. Dies kann sehr wohl ein Anziehen des Preises verursachen, aber andererseits dient es hoffentlich der deutschen Bienenzucht als Ansporn, so dass sich der Spiess dreht und wir Honig ins Ausland verkaufen können. Dann braucht die Leb- und Pfefferkuchenindustrie nur noch deutschen Honig zu verarbeiten. Aehnliches liesse sich bei Eiern erreichen, so dass Deutschland alljährlich viel Geld sparen könnte, wenn die deutschen Bauern für den heimischen Bedarf genügend Eier legen — lassen wollten.

Zur Erleichterung des Ueberganges hat der Bundesrat die Zolldirektivbehörden ermächtigt, schon vor dem Inkrafttreten des neuen Zolltarifs verbindliche Auskunft über die Anwendung dieses Tarifs mit der Massgabe zu erteilen, dass die der Auskunft zugrunde liegende Entscheidung für die der Direktivbehörde unterstellten Zollbehörden vom 1. März 1906 ab bindend ist.

Einige Zollbehörden haben auch bereits zolldienstliche Erläuterungen erlassen, u. a. auch über Proben von Kakao, Kaffee, Zucker und getrockneten Früchten. Diese bleiben künftig bis zu einem Rohgewichte von 350 g zollfrei; bisher waren nur Proben bis zu 250 g zollfrei. Bei dieser neuen Bestimmung braucht nicht erst festgestellt zu werden, ob es sich in der Tat um eine Mustersendung handelt, vielmehr ist jedes Poststück bis zu 350 g Rohgewicht vom 1. März ab zollfrei, das Waren der genannten Art enthält, wozu noch Rohtabak kommt. Andererseits sind Poststücke, die roh mehr als 350 g wiegen, unter

Digitized by Google

Beobachtung der allgemein gültigen Vorschriften zur Verzollung zu ziehen, auch wenn der Inhalt nur aus Warenproben der erwähnten Warengattungen im Einzelgewichte von nicht mehr als 350 g besteht. Zur Hinterziehung des Zolles für grössere Warenmengen darf die Vorschrift nicht missbraucht werden.

Der Vollständigkeit halber mögen die deutschen Ausfuhrvergütungen wiederholt werden, die alten und die neuen. Sie betragen für

	alte	neue	
Kakaobutter	43.70	25.—	Mk.
Kakaopulver	43.—	24.60	»
Schokolade	25.60	18.10	»
Zuckerwaren mit Kakaogehalt	11.30	9.50	»
Haferkakao	14.30	8.20	»

Bedingung bei den Ausfuhrvergütungen ist, dass Schokolade mindestens 40 Hundertteile Kakaomasse enthalten muss. Kakaohaltige Zuckerwaren haben 60 Teile Zucker und Kakao, wovon wenigstens 10 Teile Kakaomasse sein müssen, aufzuweisen. Haferkakao soll zum dritten Teile aus Kakaomasse bestehen.

Schliesslich mag noch erwähnt werden, dass alle auf Grund des geltenden Zolltarifs erteilten amtlichen Auskünfte mit dem 1. März ungültig werden.

* * *

Hiermit schliessen wir das Kapitel der Zölle. Im Falle sich in den Tabellen, was wir nicht glauben, ein Irrtum eingeschlichen hat, so schliesst das natürlich eine Verbindlichkeit für uns nicht ein. Sollte noch jemand über dies oder jenes eine genauere Auskunft haben wollen, sind wir gern bereit, die Anfrage zu beantworten, soweit unsere Unterlagen reichen.

R. d. G.

A. Allgemeine Zollsätze.

Hierunter sind die Einfuhrzölle für Kakaobohnen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kakaopulver, Schokolade und Zuckerwaren in den einzelnen Ländern gegeben. Alle Sätze sind in Mk. und Pfg. auf 100 Kilo umgerechnet:

I. Kakaobohnen.

	neu	alt
Belgien, Griechenland, Kanada, Neuseeland, Niederlande, Verein. Staaten	frei	frei
Schweiz	0.81	0.81
Rumänien	4.05	8.—
Schweden	5.65	5.65
Portugal, allgem.	15.90	15.90
Kolonien	7.85	7.85
Norwegen	16.90	5.65
Australisch. Bund, Dänemark, England	18.75	18.75
Deutschland	20.—	35.—
Italien	24.—	80.—
Finnland	28.—	28.—
Oesterreich-Ung. seewärts	40.80	34.—
landwärts	49.30	40.80
Serbien	48.60	12.—
Frankreich, vom Herkunftsland	84.25	84.25
Eur. Transitlag.	100.45	?
Russland	89.—	89.—
Spanien allgemein	96.—	96.—
Fernando Po	72.—	72.—

Die Einfuhrzölle für Kakaobohnen sind

a) herabgesetzt in: Rumänien, Deutschland, Italien;

b) erhöht in: Norwegen, Oesterreich-Ungarn, Serbien.

II. Kakaobutter.

	neu	alt
Belgien, Niederlande, Schweden	frei	frei
Norwegen	4.50	4 50
Italien	8.—	8.—
Schweiz	8.10	8.10
Dänemark	9.40	9.40
Oesterreich-Ung.	15.30	25.50
Portugal	18.20	18 20
Australisch. Bund, England	18.75	18.75
Finnland	18.80	18.80
Rumänien	28.35	44.—
Verein. Staaten	32.45	32 45
Deutschland	35.—	45.—
Kanada, allgem.	37.05	37.05
Engld. u. Kolon.	24.70	24.70
Deutschland	49.40	49.40
Russland	43.45	43.45
Deutschland	43.55	39.20
Serbien	64.80	12.—
Frankreich	121.50	121 50
Spanien	160.—	160.—
Griechenland	187.50	187.50

Die Einfuhrzölle für Kakaobutter sind

a) herabgesetzt in: Oesterreich-Ungarn, Rumänien, Deutschland;

b) erhöht in: Russland (bei Einfuhr aus Deutschland), Serbien.

III. Kakaomasse.

	neu	alt
Verein. Staaten lb Wert unt. 15 cts	23.15	23.15
» » 15—24 cts	23.15 + 10 % v. W.	23.15 + 10 % v. W.
» » 24—35 cts	46.30 + 10 % v. W.	46.30 + 10 % v. W.
» » üb. 35 cts	50 % »	50 % v. W.
Schweiz	24.30	24.30
Dänemark	32.85	32.85
Schweden	33.75	33.75
Kanada allgemein	37.05	37.05
Engld. u. Kolon.	24.70	24.70
Deutschland	49.40	49.40
England	37.50	37.50
Belgien	40.50	40.50
Niederlande mit Zucker	42.25	42.25
ohne Zucker	frei	frei
Italien	48.—	80.—
Norwegen	61.90	44.80
Rumänien	64.—	24.—
Deutschland	65.—	80.—
Finnland	80.—	80.—
Portugal	90.80	90.80
Frankreich	121.50	121.50
Spanien	160.—	160.—
Serbien	160.—	12.—
Oesterreich-Ung.	170.—	91 05
Griechenland	187.50	187.50
Russland, allgem.	198.—	156.65
vertraglich	161.40	

Die Einfuhrzölle auf Kakaomasse sind

a) herabgesetzt in: Italien, Deutschland;

b) erhöht in: Norwegen, Rumänien, Serbien, Oesterreich-Ungarn, Russland.

IV. Kakaopulver.

	neu	alt
Gibraltar, Malta, Straits Settlements, Niederlande ohne Zucker	frei	frei
mit Zucker	42.25	42.25
China	15.90	15.90
Hongkong	frei	frei
Australisch. Bund	18.75	18.75
Südafrikan. Zollbund ohne Zucker	18.75	18.75
mit Zucker	37.50	37.50
Verein. Staaten lb Wert unt. 15 cts	23.15	23.15
» » 15—24 cts	23.15 + 10 % v. W.	23.15 + 10 % v. W.
» » 24—35 cts	46.30 + 10 % v. W.	46.30 + 10 % v. W.
» » üb. 35 cts	50 % »	50 % v. W.
Schweiz	24.30	24.30
Dänemark	32.85	32.85
Schweden	33.75	33.75
Kanada allgemein	37.05	37.05
Engld. u. Kolon.	24.70	24.70
Deutschland	49.40	49.40
England	37.50	37.50
Belgien	40.50	40.50
Norwegen ohne Zucker	45.—	45.—
mit Zucker	61.90	53.35
Italien	48.—	80.—
Rumänien	64.—	24.—
Deutschland	80.—	80.—
Finnland	80.—	80.—
Portugal	90.80	90.80
Frankreich	121.50	121.50
Spanien	160.—	160.—
Serbien	160.—	12.—
Oesterreich-Ung.	170.—	91.05
Griechenland	187.50	187.50
Russland allgemein	198.—	156.65
vertraglich	161.40	

Reine Wertzölle:

Britisch-Ostindien	5 %	5 %

Digitized by Google

Türkei	8 %	8 %
Japan (mit 5 % Kriegssteuer)	20 %	20 %
Neuseeland	20 %	20 %

Die Einfuhrzölle für Kakaopulver sind
a) herabgesetzt in: Italien;
b) erhöht in: Norwegen (mit Zuckerzusatz), Rumänien, Serbien, Oesterreich-Ungarn, Russland.

V. Schokolade.

	neu	alt
Gibraltar, Malta, StraitsSettlements	frei	frei
Malta	4.70	4.70
China	7.—	7.—
Australisch.Bund	18.75	18.75
Schweiz	24.30	24.30
Dänemark allgemein	32.85	32.85
Dänemark Blockschokolade	23.65	23.65
Verein. Staaten lb Wert unt. 15cts	37.05 + 15 % v.W.	37.05 + 15 % v.W.
» » üb. 15 cts	50 % v.W.	50 % v.W.
England	37.50	37.50
Südafrik.Zollbund	37.50	37.50
Belgien	40.50	40.50
Niederlande	42.25	42.25
Schweden	56.25	56.25
Norwegen	61.90	53.35
Italien	72 —	104.—
Deutschland allgemein	80.—	80.—
vertraglich	50.—	80.—
Schweiz (10Mk. Zuschlag)	60.—	80.—
Finnland	80.—	80.—
Portugal	90.80	90.80
Rumänien	96.—	12.80
Serbien	160.—	28.—
Oesterreich-Ung.	170.—	91.05
Griechenland	187.50	187.50
Russland allgemein	198.—	189.90
vertraglich	161.40	161.40
Spanien	240. —	240.—
Frankreich Generaltarif Kakaogeh. üb. 55 %	243.—	243.—
» unter 55 %	162.—	162.—
Minimaltarif Kakaogeh. üb. 55 %	121.50	121.50
» unter 55 %	82.85	82.85
Reine Wertzölle:		
Britisch-Ostindien	5 %	5 %
Türkei	8 %	8 %
Japan (mit 5 % Kriegssteuer)	20 %	20 %
Neuseeland	20 %	20 %
Kanada allgemein	20 %	20 %
Engld.u.Kolon.	$13^1/_3$ %	$13^1/_3$ %
Deutschland	$26^2/_3$ %	$26^2/_3$ %

Kakao- und Schokoladewaren mit und ohne Zucker unterliegen in allen Ländern dem gleichen Einfuhrzoll wie Schokolade.

Die Einfuhrzölle für Schokolade sind
a) herabgesetzt in: Italien, Deutschland (nur vertraglich);
b) erhöht in: Norwegen, Rumänien, Serbien, Oesterreich-Ungarn, Russland (allgemein).

VI. Zuckerwaren.

	neu	alt
Gibraltar, StraitsSettlements	frei	frei
Malta	4.70	4.70
England je nach Zuckergehalt Raffinadenzoll	8 40	8.40
Frankreich	27.75	27.75
Schweiz	32.—	32.—
Dänemark	32.85	32.85
Verein. Staaten lb Wert unt. 15 cts	37.05 + 15 % v.W.	37.05 + 15 % v.W.
» » üb. 15 cts	50 %	50 % v.W.
Australisch. Bund, Neuseeland, Südafrik.Zollbund	37.50	37.50
Belgien	40.50	40.50
Niederlande	42.25	42.25
Rumänien	48.—	32.—
Serbien allgemein	48.—	28.—
feine Bonbons	80.—	28.—
Schweden	56.25	56.25
Norwegen	61.90	53.35
Deutschland allgemein	70.—	60.—
Italien	60.—	60.—
Schweiz (einschl. 10 Mk. Zuschlag)	50.—	60.—
Finnland	80.—	80.—
Italien, Zuckergehalt bis 18 %	80.—	48.—
über 18 %	80.—	80.—
Portugal	90.80	90.80
Oesterreich-Ung.	120.—	70.85
Griechenland	187.50	187 50
Russland allgemein	198.—	189.90
vertraglich	161.40	161.40
Spanien	240. —	240.—
Reine Wertzölle:		
Britisch-Ostindien	5 %	5 %
China	5 %	5 %
Türkei	8 %	8 %
Kanada allgemein	20 %	20 %
Engld.u.Kolon.	$13^1/_3$ %	$13^1/_3$ %
Deutschland	$26^2/_3$ %	$26^2/_3$ %
Japan (mit 5 % Kriegssteuer)	45 %	45 %

Die Einfuhrzölle für Zuckerwaren sind
a) herabgesetzt nirgends,
b) erhöht in: Rumänien, Serbien, Norwegen, Deutschland, Italien, Oesterreich-Ungarn, Russland (allgemein).

VII. Biskuits.

	neu	alt
Gibraltar, StraitsSettlements	frei	frei
Neuseeland	6.05	6.05
Malta	7.75	7.75
Niederlande bis 20 % Zucker	9.30	9.30
» 50 % »	22.85	22.85
üb. 50 % »	42.25	42.25
Belgien ohne Zucker	9.75	9.75
mit Zucker	24.30	24.30
Schweiz	12.30	12.30
AustralischerBund	18.75	18.75
Japan (Wertzoll ist Kriegssteuer)	18.65 + 5 % v. W.	18.65 + 5 % v.W.
Frankreich	24.75	24.75
Dänemark	32 85	32.85
Schweden	33.75	33.75
Norwegen	39.40	39.40
Finnland	48.—	48.—
Rumänien allgemein	48.—	32.—
vertraglich	32.—	32.—
Griechenland	50.—	50.—
Deutschland	60.—	60.—
Oesterreich-Ung.	85.—	70.85
Portugal	90.80	90.80
Russland	125.30	124.65
Spanien	240 —	240.—
Reine Wertzölle:		
Britisch-Ostindien	5 %	5 %
China	5 %	5 %
Südafrik. Zollbund allgemein	10 %	10 %
Engld.u.Kolon.	$7^1/_2$ %	$7^1/_2$ %
Türkei	8 %	8 %

Die Einfuhrzölle auf Biskuits sind
a) herabgesetzt nirgends;
b) erhöht in Rumänien, Oesterreich-Ungarn, Russland.

B. Deutsche Einfuhrzölle.

Hier sind alle Einfuhrzölle für Waren unserer Industrie in weiterem Umfange genanant, die nur für Deutschland in Betracht kommen. Die Sätze verstehen sich in Mk. und Pfg. auf 100 Kilo.

Abkürzungen:
Oe.-U. Oesterreich-Ungarn; It. Italien; Schwz. Schweiz; Blg. Belgien; Rss. Russland; Rm. Rumänien; Sb. Serbien.

	neu	alt
Agar-Agar	10.—	3.—
Ananas, frisch	4.—	frei
sonst	4.—	4.—
Anis	4.—	3.—
Apfelsinen, allgemein	12.—	12.—
frisch aus It.	3.25	4.—
Backwerk ohne Zusatz	16.—	10.50
Oe.-U.	10.20	7.30
», feines	60.—	60.—
Bananen, frisch	frei	frei
Bienenwachs	10.—	15.—
Datteln, frisch	12.—	12.—
vertraglich	—	4.—
», getrocknet	24.—	30.—
vertraglich	—	10.—
Dextrin	18.—	12.50
Eier, roh	6.—	3.—
It., Blg.	2.—	2.—
Rss., Rm., Sb., Oe.-U.	3.—	2.—

Digitized by Google

	neu	alt
Eier, gekocht	wie rohe	60.—
Eigelb, Eiweis, z. Genuss	60.—	60.—
Essig	10.—	8.—
Feigen, frisch	12.—	12.—
It.	2.—	12.—
», getrocknet	24 —	24.—
It.	8.—	8.—
Fenchel	4.—	3.—
Fruchtsaft, zubereitet (ohne Weintrauben)	60.—	60.—
Fruchtzucker	40.—	40.—
Gelatine	10.—	3.—
Gelatinekapseln	60.—	60.—
Gelee	60.—	60.—
Gewürze	50.—	50.—
Gewürznelken	50.—	50.—
Granaten	12.—	12.—
It.	2.—	4.—
Graupen, Gries, Grütze aus Getreide oder Reis	18.75	10.50
», aus Getr., vertragl.	—	7.30
Hafermehl	18.75	10.50
vertraglich	—	7.30
Haselnüsse	4.—	4.—
It., Rm.	2.—	3.—
Oe.-U., Sb.	3.—	3.—
Hefe	65.—	65.—
Himbeeressig	60.—	60.—
Honig	40 —	40.—
Ingwer	50.—	50.—
Johannisbrot	4.—	4.—
It.	1.—	1.—
Kaffee, roh	40.—	40.—
», geröstet, gebrannt, gemahlen	60.—	50.—
Kaffeersatzstoffe aus Wurzeln	10.—	4.—
Zichorien aus Blg.	4.—	—
», andere	40.—	40.—
Kaffeepulver und -Essenzen	60.—	60.—
Kakes	60.—	60.—
Kakaobohnen	20.—	35.—
Kakaobutter	35.—	45.—
Kakaomasse	65.—	80.—
Kakaopulver	65.—	80.—
Kakaoschalen, roh	12.—	12.—
», gemahlen	65.—	80.—
Kakaowaren	80.—	80.—
Kardamom	50.—	50.—
Kastanien, roh	4.—	4.—
It.	3.—	3.—
», zubereitet	75.—	60.—
Katechu	3.—	frei
Katechu, It., Schw., Oe.-U.	2.—	frei
Kindermehl	60.—	60.—
vertraglich	—	50.—
Kokosnüsse	4.—	frei
Kokosöl	2.—	2.—
Koriander	4.—	3.—
Korinthen	24.—	24.—
vertraglich	8.—	8.—
Limonadepulver und -Essenzen	60.—	60.—
Malz aus Gerste	10.25	4.—
Oe.-U.	5.75	3.60
», aus and. Getreide	11.—	4.—
Malzextrakt	6.—	6.—
Malzmehl	18.75	10.50
Oe-U.	12.—	7.30
Mandeln, getrocknet	30.—	30.—
It.	4.—	10.—
Marmelade	60.—	60.—
Mehl		
aus Hafer s. Haferm.		
aus Malz s. Malzmehl		
aus Reis s. Reismehl		
aus and. Getreide	18.75	10.50
vertraglich	—	7.30
Mehlwaren, gebacken	75.—	60.—
Melasse	40.—	40.—
Milch, eingedickt, auch mit Zucker	60.—	60.—
Schwz. bis 40% Zucker in Blöcken	15.—	—
» über 40% » »	25.—	—
Milchzucker	80.—	frei
Oe.-U., It.	40.—	frei
Mohn	2.—	2.—
Muskatnüsse	50.—	50.—
Nelken (Gewürz)	50.—	50.—
Nudeln, ungebacken	25.—	13.50
vertraglich ausser Weizenzoll	10.—	—
», gebacken	75.—	60.—
Oblaten, ohne Zucker	25.—	10.50
vertraglich	—	7.30
Obstsaft, ungegoren	6.—	4.—
It.	4.—	—
Oliven, zubereitet	75.—	60.—
vertraglich	—	30.—
Olivenöl	10.—	10.—
It.	frei	3.—
Palmöl	2.—	2.—
Pasteten	75.—	60.—
Pflanzenwachs	10.—	15.—
Pistazien und Pomeranzen, frisch	12.—	12.—
It.	2.—	—
Pottasche	2.—	1.50
Oe.-U.	1.50	1.50
Reis, unpoliert	4.—	4.—
», poliert	6.—	4.—
It., Blg.	4.—	4.—
Reisgries	18.75	10.50
Reismehl	18.75	10.50
Saffran	50.—	50.—
Sago	15.—	12.50
Saucen	75.—	50.—
Schokolade	80.—	80.—
Schwz.	50.—	—
Schokoladenersatzstoffe	80.—	80.—
Schokoladewaren	80.—	80.—
Sesam	2.—	2.—
Siegeloblaten	25.—	frei
Sirup	40.—	40.—
Sirupmilch wie Milch, eingedickt		
Stärke	16.—	12.50
Oe.-U.	14.—	—
Stärkezucker	40.—	40.—
Tapioka	15.—	12.50
Tee	25.—	100.—
Teigwaren wie Nudeln		
Tragantstoff	18.—	12.50
Traubenrosinen	24.—	24.—
vertraglich	—	8.—
Vanille	50.—	50.—
Vanille-Essenz	60.—	60.—
Walnüsse wie Haselnüsse		
Weinhefe, trocken	1.50	frei
It., Oe.-U.	frei	frei
Weinstein, raffiniert, und Weinsteinsäure	8.—	frei
It., Oe.-U.	4.—	frei
Zichorien, frisch	frei	frei
», getrocknet	2.—	1.—
Blg.	0.80	0.80
Oe.-U.	1.—	0.80
Zimt	50.—	50.—
Weisser Zimt und ungepulv. Zimt	—	frei
Zitronen	12.—	12.—
It.	frei	4.—
Zitronensäure	8.—	frei
It., Oe.-U.	frei	frei
Zuckerfarben	40.—	40.—
Zwieback	60.—	60.—
Zuckerwaren	70.—	60.—
It.	60.—	—
Schwz.	40.—	—

Auslandsbriefe.

I.

Aus England:

Die London Chamber of Commerce berichtet über den **Zuckerwaren-Handel** in 1905, dass die Londoner Ausfuhr darin wie in Yams usw. im Berichtsjahre höher war als in den beiden Vorjahren, und auch im Inlandsverkehr zeigte sich eine Besserung. Diese Erscheinung ist daraus zu erklären, dass sich das Land von den übertriebenen Erwartungen, die man infolge des südafrikanischen Krieges vom Absatz hegte, allmählich erholt hat. Und trotz der schlechten allgemeinen Arbeitsverhältnisse war es möglich, im Volk wieder mehr Absatz zu finden. Vielleicht gibt gerade der jeweilige Absatz der Zuckerwaren-Industrie mehr als irgend ein anderer einen getreuen Widerschein von der wirtschaftlichen Lage im Volk. Die Erzeugnisse dieser Industrie sind keine notwendigen Nahrungsmittel, und wenn der Verdienst nur gering ist, dann wird im Haushalt an diesen Sachen zuerst gespart. Der Absatz gestaltete sich 1905 bedeutend besser als 1904, im ganzen betrachtet. In den ersten fünf Monaten 1905 waren die Fabrikanten nicht frei von Besorgnis, infolge der hohen Zuckerpreise, die hauptsächlich durch Spekulation veranlasst waren. Doch erfolgte glücklicherweise der Zusammenbruch dieser Machenschaften weit eher, als viele Leute annahmen, und während des grösseren Teils des Jahres war Zucker zu billigen und annehmbaren Preisen zu haben, was den Absatz wesentlich förderte. Im Ausfuhrhandel war der südafrikanische Markt verstimmt. Eine weitere Ausdehnung liess sich kaum wahrnehmen. Doch sind auch hier die Aussichten auf bessere Zeiten günstig. Eine Hauptgefahr ist das Angebot fremder Zuckerwaren. Daher hat sich die

Digitized by Google

London Chamber of Commerce an den Board of Trade gewandt, mit der Bitte, die monatlichen Einfuhren von Zuckerwaren bekannt zu geben. Daran soll erkannt werden, ob der Absatz fremder Erzeugnisse, besonders aus der Schweiz und Deutschland, steigt oder fällt. Die Veranlassung dieser Einfuhren sieht die Körperschaft in der Brüsseler Konvention, die den Zucker auf dem Festlande verbilligt hat.

Was hier die London Chamber of Commerce vom Zuckerwarengeschäft sagt, trifft auch beim **Kakao- und Schokoladengeschäft** zu. Der erste Teil des Jahres war weniger gut, der zweite dafür um so besser, wie deutlich aus den Zeitungsnachrichten hervorgeht. Besonders das Weihnachtsgeschäft war sehr gut. Allerdings ist man nicht recht zufrieden, dass, während Rohkakao 8 Pfg. aufs Pfund Eingangszoll entrichten muss, prepared cacoa nur mit 16 Pfg. belastet ist, was als kein genügender Schutz vor fremdem Wettbewerb angesehen wird, im Vergleich mit anderen Ländern, die alle das mehrfache des Bohnenzolles auf bearbeiteten Kakao oder Kakaoerzeugnisse erheben, oder wo die Kakaobohnen zollfrei sind, belegt man die fremden Waren mit einem entsprechenden Eingangszoll zum Schutz der heimischen Erzeugnisse. Die Freihändler verlangen daher sogar, dass jeglicher Kakaozoll aufgehoben werde.

Ueberhaupt sind die freihändlerischen Gedanken heute wieder sehr an der Tagesordnung, nachdem die schutzzöllnerischen Imperialisten ausgespielt haben, wie die jüngsten Wahlen deutlich zeigen. Die Forderungen des Freihandels betreffen ganz besonders den **Zucker,** und aller Zorn ergiesst sich wieder einmal über die schuldig sein sollende Brüsseler **Konvention.** Dem liberalen Abgeordneten ist es geradezu als eine Gewissensfrage vorgelegt worden, Gegner der Konvention zu sein. Diese gilt bis zum 1. September 1908 und muss ein Jahr vorher gekündigt werden. So, wie die englische Regierung heute beschaffen ist, nach dieser Voraussicht wird die Konvention über die ersten fünf Jahre ihres Bestehens nicht hinaus kommen. Das wäre für eine Anbahnung gesunder Verhältnisse auf allen Zuckermärkten sehr bedauerlich; denn dann sind möglicherweise die guten Ansätze, die sich in den bisherigen beiden Konventionsjahren überhaupt schon zeigen konnten, auch wieder dahin.

Schokoladen und Zuckerwaren sind für die zahlreichen **Wohltätigkeitsbazare** sehr begehrt. Natürlich sollen die Fabrikanten ihre Sachen umsonst hergeben; in der Regel setzt sich wohl jeder eine bestimmte Menge, die er dafür hergeben will; es pflegt aber auch die Nachfrage von den Bazarveranstaltern so gross zu sein, dass das gesetzte Quantum lange vor Jahresschluss bereits gestiftet ist. Dann überlaufen hauptsächlich Geistliche die Fabrikanten mit mehr oder weniger Erfolg, um für die Bazare Geschenke zu erlangen. Das gehört auch zu den Fabrikantenplagen!

Im Dezember ist eine Kommission von Landleuten aus Lincolnshire sieben Tage in Deutschland gewesen, um sich den **Zuckerrübenbau** anzusehen. Ueber das Ergebnis dieser recht kurzen Studienreise verlautet noch nichts, doch soll auf der Insel Axholme ein Versuch gemacht werden. Hierüber ist kürzlich eine Schrift verfasst, in der die Einrichtungskosten einer Rübenzuckerfabrik auf 1 200 000 Mk. angegeben werden.

Es werden von englischen Fabrikanten nicht nur »Swiss Milk Chocolates«, sondern auch **„Swiss Bonbons“** angeboten, um damit die Käufer herbeizulocken.

In Guernsey haben die **falschen** Suchards sich unter der Firma **F. Suchard's Swiss Chocolate Co., Ltd.** gerichtlich eintragen lassen. Hiergegen hat die echte Suchard S. A. vor dem Kgl. Gerichtshof in Guernsey Einsprache erhoben, indem sie ausführte, dass die Doppelgängerin wohl eingetragen sei, aber keine Niederlassung dort habe. Bei der Untersuchung stellte sich dann auch heraus, dass die Liste der Aktionäre und der Betrag des Aktienkapitals ebenfalls nicht mitgeteilt waren. Dafür erkannte das Gericht auf eine Strafe von 13 000 Mk. gegen die falsche Gesellschaft F. Suchard. Dieser Beschluss wurde von den in der Schweiz wohnenden Direktoren mit Seelenruhe in Empfang genommen, doch verlautet nichts, ob die Herren Direktoren sich auch bequemt haben, an die englische Behörde die festgesetzte Strafe zu zahlen; wahrscheinlich ist, dass sie ihr Geld hübsch bei sich behalten werden. Denn wer soll sie von England aus zum Bezahlen zwingen? Ausserdem soll es in England bei den bestehenden Gesetzen nicht möglich sein, eine Firma, wenn sie einmal eingetragen ist, unter derartigen Verhältnissen zu streichen.

In Glasgow wurden **Yams** verkauft, die einen **Glukosegehalt** von 21 Prozent aufwiesen. Dies gelangte zur Kenntnis der Behörden, und der Gesundheitsinspektor sah darin ein Vergehen gegen die gesetzlichen Bestimmungen. Reine Yams dürfen nur aus Früchten und Zucker bestehen, und der Glukosezusatz ist ein Verstoss gegen die »Provision Act of 1875«. Ob damit wohl die Glukosefabrikanten und die Glukoseverbraucher einverstanden sind? Dies mag der Leser selbst entscheiden, jedenfalls wäre der ganzen Yamsindustrie sehr gedient, wenn diese englische Bestimmung von Yams in allen Ländern zur Richtschnur würde für die Fabrikanten. Die guten englischen Yams geniessen auch nicht umsonst ihren Weltruf.

Eine **London Praline Manufacturing Co.** ist in London gebildet mit einem Kapital von 20 000 Mk. Die Gesellschaft wird sich mit dem Artikel »Praline« hauptsächlich befassen.

In Edinburgh errichtet ein Herr William Schulze eine **neue Schokoladenfabrik.** Das Fabrikgebäude soll vier Stockwerke hoch werden und in der Länge etwa 50 m, in der Tiefe 18 m ungefähr messen.

In der **Oranjefluss-Kolonie** ist die erste Marmeladenfabrik errichtet worden, und zwar in Bloemfontein. Der Betrieb ist bereits eröffnet.

Lindsay & Low in Dundee gaben zehn Prozent Dividende und 5 sh ausserdem auf jede Aktie für das eben verflossene Geschäftsjahr 1905.

Für das beste **Marmeladenrezept** hatte jemand ein **Preisausschreiben** erlassen und 200 Mk. dafür ausgesetzt. Unter den zahlreichen Bewerbern waren zwei, deren Rezepte nur wenig von einander abwichen und die besten zu sein schienen, so dass jedem 100 Mk. zuerkannt wurden.

Toblers Milchschokoladen haben in Plymouth, wo im November und Dezember eine Ausstellung stattfand, die Goldene Medaille und das Diplom erhalten. In amerikanischen Zeitungen hatte nun jemand die Toblerschen Milchschokoladen mit den Erzeugnissen einer Gummi- und Käsefabrik verglichen, was verschiedentlich nachgedruckt war. Hiergegen hat sich die Tobler-Gesellschaft, und zwar mit Fug und Recht, ausdrücklich verwahrt in einem geharnischten Brief, den sie veröffentlichen liess.

II.

Aus Nordamerika:

Ueber das verflossene Geschäftsjahr 1905 lauten die Nachrichten aus allen Teilen der Vereinigten Staaten fast zu gut. Es herrscht nur eine Stimme des Lobes, und selbst wenn die einzelnen Berichte übertrieben sein sollten, was der Fall zu sein scheint, so war **1905** trotzdem **ein gutes Jahr,** wie aus Boston, Newyork, Milwaukee, Philadelphia, Chikago, St. Louis, Cincinnati usw. gemeldet wird. Fast alle Fabriken, die sich über den Geschäftsgang geäussert haben, erzählen von Ueber-

Digitized by Google

stunden, die eingelegt werden mussten, oder von neu eingestellten Arbeitskräften. Nicht wenige haben mit Tag- und Nachtschichten gearbeitet, um nur die verlangten Sachen liefern zu können, stellenweise sah man sich sogar ausserstande, den gestellten Anforderungen zum Weihnachtsfest gerecht zu werden. Mit diesen guten Nachrichten in gutem Einklang stehen die zahlreichen Erweiterungs- und Neubauten, die nötig sind, um dem immer grösser werdenden Bedarf zu genügen. Auch neue Gesellschaften werden errichtet, die in dieser aufstrebenden Zeit die Gunst des Augenblicks mitnehmen und ebenfalls hoch kommen wollen, wie ihre älteren Schwestern. An diesem Aufschwung haben Zuckerwaren und Kakaoerzeugnisse beide ihren entsprechenden Anteil. Das geht für letztere besonders hervor aus dem Umstande, dass sich die amerikanische Kakaoindustrie in wenigen Jahren an die Spitze der Kakao verarbeitenden Länder stellen konnte, und aus den alljährlichen Zunahmen in der Aufnahme von Rohkakao. Ziffernmässige Unterlagen hierfür liegen schon vor, doch gehen diese nicht unerheblich auseinander. Wenn die Zunahme im Bohnenverbrauch nur ganz klein sein sollte, wie sich bald herausstellen wird, so hat das gute Geschäft mehr in Schokoladen gegipfelt, die weniger Rohkakao, aber mehr Butter erfordern.

Neben diesen Nachrichten machen sich die Aussichten des neuen **Handelsvertrages** recht traurig. Die gegenseitige Unsicherheit zeigte sich in den letzten Wochen in gewaltigem Güterandrang, sowohl in Deutschland mit der Bestimmung für die Vereinigten Staaten wie umgekehrt. Denn die Zeit bis zum 1. März war nur noch kurz, und jeder, der bei dem Handel der beiden Länder beteiligt ist, sucht noch vorher die günstigeren Zölle nach Möglichkeit auszunützen. Die nordamerikanische Geschäftswelt steht im allgemeinen den kommenden Ereignissen teilnahmlos gegenüber bis auf die Kreise, die nach Deutschland landwirtschaftliche Erzeugnisse liefern. Die Aussichten für eine Verständigung sind nicht klar. Aus Washington wurde gemeldet, letzthin hätten Senat und Abgeordnete sich verständigt, der Zollgesetzgebung fremder Staaten durch einen Maximal- und Minimaltarif zu begegnen. Der Minimaltarif solle der jetzt geltende Dingley-Tarif von 1897 sein, und der Maximaltarif wäre aus den um 25 Prozent erhöhten Sätzen des Dingley-Tarifes aufzustellen. Falls die Aufstellung des Maximaltarifs sich zerschlägt, will man ein Handelsprovisorium von zwölf Monaten zu erreichen suchen. Jedenfalls drängt die Zeit zur Entscheidung, von der auch die Einfuhr deutscher Kakaoerzeugnisse nach den Vereinigten Staaten Vorteile oder Nachteile zu erwarten hat.

Die **Schokoladeneinfuhr** hat in neun Monaten 1905 (1904) 1 655 058 (1 276 816) lbs betragen, hat also für 1905 um 32 Prozent zugenommen. Dieses Mehr kommt fast ausschliesslich auf schweizerische Milchschokoladen. Den Einfuhren stehen nur winzige Ausfuhren gegenüber, die Januar bis September 1905 (1904) 4788 (1188) lbs betragen haben. Eine Zunahme ums vierfache ist wohl hieraus zu entnehmen, doch kann diese Menge kaum in Betracht kommen.

Ein **Stärkezucker-Trust** hat sich in Newyork gebildet. Die Führung liegt in den Händen der Newyork Glucose Co. Die Jahreserzeugung der beteiligten Fabriken wird auf 180 Millionen Kilo Stärkezucker beziffert, und das dem Trust zur Verfügung stehende Kapital wird mit 80 Millionen $ angegeben.

Die Aufsicht über die **Einfuhr von Lebensmitteln** wird in den Vereinigten Staaten sehr strenge geübt, sodass sich schon manchmal ein Sturm der Entrüstung darüber erhoben hat. Kürzlich sind wieder mehrere, auch unsere Industrie betreffende Bestimmungen getroffen. Der Ackerbauminister hat angeordnet, dass bei künstlich gefärbten Nahrungsmitteln die Bezettelungen die Benennung des verwendeten Farbstoffs enthalten müssen. Diese Bestimmung soll dahin verstanden werden, dass sie nur auf Nahrungsmittel Anwendung findet, die an und für sich eine natürliche Farbe haben und deren künstliche Färbung dazu dienen würde, den Käufer irrezuleiten oder zu täuschen. Für zusammengesetzte Nahrungsmittel, das sind solche, die an und für sich keines der Merkmale eines natürlichen oder zusammengesetzten Nahrungsmittels besitzen und die einen besonderen Namen führen müssen, aus dem nicht auf natürlichen Ursprung, natürliche Eigenschaft oder Beschaffenheit geschlossen werden kann, wie z. B. Zuckerwerk oder Konfekt, ist bis auf weiteres nachgelassen, dass die Verwendung von unschädlichen künstlichen Farben auf den Bezettelungen nicht angegeben zu werden braucht, sofern diese Nahrungsmittel an und für sich keine natürliche Farbe haben und auch keinen Namen tragen, aus dem sich ein auf ein Nahrungsmittel von bestimmter Farbe sich beziehender Ursprung entnehmen lässt. So dürfte beispielsweise Zuckerwerk, das unter der Bezeichnung Schokolade verkauft wird, nicht wie natürliche Schokolade gefärbt sein, ohne dass der Farbstoff auf der Bezettelung angegeben ist. Die Farben müssen überdies für die Gesundheit unschädlich sein und ihre Verwendung muss nach den Gesetzen des Landes, aus dem die Nahrungsmittel eingeführt werden, zulässig sein.

Ausserdem ist eine Entscheidung über die Verzollung von dänischem **Milch-Ferment** getroffen worden. Dieses Milch-Ferment, das durch Fällen des Käsestoffs aus entrahmter Milch, Vermischen desselben mit Milchzucker und Trocknen und Mahlen des so erhaltenen Erzeugnisses hergestellt und unter der Bezeichnung »Chr. Hansens Danish lactic ferment« in den Handel gebracht wird, ist nach § 239 des Tarifs mit 5 Cent für 1 Pfund zu verzollen, da der Milchzucker dem Werte nach den Hauptbestandteil bildet.

Die bisherige Firma Charles Repetti in Newyork ist in eine Gesellschaft umgewandelt, die unter dem Namen **Repetti Co.** mit einem Kapital von 250000 $ arbeiten wird.

In Chicago ist eine neue Gesellschaft errichtet worden, die **Magill Candy Co.**, benannt nach ihrem Gründer Harry A. Magill, der früher bei der American Chocolate Confection Co. tätig war. Die Gesellschaft bezieht ein Fabrikgebäude, das früher von Bueckheim Bros & Eckstein zu gleichen Zwecken benutzt wurde. Die Leitung des Unternehmens liegt in den Händen des Gründers. Es ist beabsichtigt, neben anderen Sachen feine Schokoladen herzustellen. Die Erzeugnisse sollen nur an den Zwischenhandel, nicht direkt an den Braucher verkauft werden.

Eine neue Maschine zum **Ueberziehen mit Schokolade** wird von der Confectioners Improved Machinery Co. in Newyork angeboten. Die Maschine misst in der Breite etwa 1 m, in der Länge etwa $3^1/_2$ m und soll nach den vorliegenden Angaben an einem Tage 72 Zentner überzogene Ware liefern, wenn ein Arbeiter die Maschine bedient, zehn Mädchen die zu überziehenden Sachen aufsetzen und ein Mädchen die fertigen Sachen abnimmt.

Der **Zuckerverbrauch** in den Vereinigten Staaten wird für 1905 von Willett & Gray auf 2 750 000 Tonnen beziffert gegen 2 623 000 Tonnen 1904. Hieran ist die American Sugar Refining Co. mit 53 Proz. in 1905 und mit 58 Proz. in 1904 beteiligt gewesen. Demnach hat sich der Anteil des Trustes verringert, während die unabhängigen Raffinerien ihren Anteil um $2^1/_2$ Proz. auf etwa $37^1/_2$ Proz. steigern konnten. Hierunter ist auch die National Sugar Refining Co. mitgezählt, die allein annähernd den dritten Teil des Bedarfs deckt und unter der Aufsicht des Trustes steht. Ausserdem er-

Digitized by Google

zählt man sich, dass der Trust aufmerksam den Anbau von Rübenzucker beobachte und dass er eine Beteiligung an der American Beet Sugar Co. erworben habe. Ausserdem soll eine Vereinigung der Rübenzucker-Unternehmungen beabsichtigt sein; darüber ist aber nichts näheres bekannt geworden.

III.

Aus der **Schweiz:**

Ueber den **Verkehr von Lebensmitteln** und Gebrauchsgegenständen bestimmt ein **Bundesgesetz** vom 8. Dezember 1905 folgendes:

Der Verkehr mit Lebensmitteln (Nahrungs- und Genussmittel) und mit Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen, soweit diese das Leben oder die Gesundheit gefährden können, unterliegt der staatlichen Beaufsichtigung, die im Innern der Kantone und an der Landesgrenze ausgeübt wird.

Die Zollbeamten prüfen bei den Zollstellen und in den Niederlagshäusern die aus dem Ausland eingehenden Waren, welche den Bestimmungen des Gesetzes unterliegen, mit Ausnahme der transitierenden Sendungen. Sie sind verpflichtet, von denjenigen Waren, die auf eine Vorprüfung hin oder aus irgend einem anderen Grunde verdächtig erscheinen oder deren Untersuchung von der eidgenössischen Gesundheitsbehörde verlangt wird, Proben zu entnehmen. Letzteres ist auf dem Frachtbrief zu vermerken oder, wo ein solcher nicht vorhanden ist, in anderer Weise zu beurkunden. Die Probeentnahme soll weder eine Schädigung der Ware noch eine Verzögerung ihrer Weitersendung verursachen.

Die Proben sind von den Zollämtern sogleich der vom Kanton des Bestimmungsortes bezeichneten Untersuchungsanstalt unter Angabe der Adresse des Empfängers, der Art und Grösse der Sendung und des Verdachtsgrundes zu übermitteln. Die Untersuchungsanstalt nimmt unverzüglich die Untersuchung vor und teilt das Ergebnis unter Beifügung des von dem Zollamt erhaltenen Berichts der kantonalen Aufsichtsbehörde mit. Letztere gibt ihrerseits dem Empfänger der Ware davon Kenntnis und trifft die erforderlichen Massnahmen.

Für eine durch Entnahme der Probe verursachte Beschädigung der Ware oder erhebliche Verzögerung ihrer Weitersendung ist durch den Bund Vergütung zu leisten.

Der Eigentümer oder Empfänger einer Ware kann verlangen, dass auf seine Kosten diejenigen Sendungen, von denen Proben zur Untersuchung entnommen sind, seitens der Zollämter versiegelt oder plombiert werden. Die Kosten trägt der Gesuchsteller.

Fleisch und Fleischwaren, die vom Auslande in die Schweiz eingehen, werden bei den schweizerischen Zollstellen und Niederlagen durch die Grenztierärzte untersucht.

Augenscheinlich verdorbene Waren können an der Grenze zurückgewiesen werden.

Der Bundesrat erlässt die nötigen Vorschriften zum Schutze der Gesundheit und zur Verhütung von Täuschung im Verkehr mit den Waren und Gegenständen, die den Bestimmungen dieses Gesetzes unterliegen. Er wird verordnen, dass die Lebensmittel sowohl im Gross- als im Kleinverkehr so bezeichnet werden, dass eine Täuschung über ihre Natur und ihre Herkunft nicht möglich ist, und dass alle Zusätze als solche angegeben werden müssen, mit Ausnahme derjenigen, die zu der notwendigen oder allgemein gebräuchlichen Behandlung gehören.

Der Bundesrat wird auch bestimmen, dass die Herstellung von Lebensmittelersatzstoffen und deren gewerbsmässige Mischung mit natürlichen Lebensmitteln der Beaufsichtigung unterworfen wird, und dass diese Ersatzmittel und ihre Mischungen beim Verkauf eine Bezeichnung tragen, die eine Verwechslung mit Naturerzeugnissen verhindert. Er kann auch die Herstellung und den Verkauf von Mischungen natürlicher Lebensmittel mit Ersatzstoffen, durch welche eine Täuschung des Käufers stattfindet, untersagen, sofern letztere auf keine andere Weise zu verhüten ist.

Die erste **Zürcher Volksbäckerei A. Häberli** hat am 18. Januar ihre Zahlungen eingestellt. Den Gläubigern werden jetzt 35 Prozent geboten, wovon die eine Hälfte Ende April, die andere Ende August zu zahlen wäre. Die Gründe der Zahlungsschwierigkeiten werden in Verlusten beim Getreidegeschäft gesucht und in der sogenannten »Brotkrankheit«. Diese Krankheit besteht darin, dass das Brot am zweiten oder dritten Tage schon vollkommen ungeniessbar wird; es zieht Faden, wird klebrig und sauer. Diese Erscheinung zeigt sich hauptsächlich im Sommer, bei grosser Hitze, und verschwindet oft schon wieder nach wenigen Tagen. Der Erreger dieser Krankheit soll zu den »Kartoffelbazillen« gehören und bei entsprechender Behandlung in kurzer Zeit zu beseitigen sein. Die Gläubiger werden von anderer Seite darauf aufmerksam gemacht, sie täten gut, wenn sie sich bei ihrer Zustimmung zu dem Vergleich ausbedingten, dass das Geschäft nicht weitergeführt wird; denn es hat den Zürcher Bäckern durch Unterbietung manchen Schaden gemacht und sich dabei selbst nicht halten können, sodass jetzt die Gläubiger einspringen müssten.

Das schweizerische Zolldepartement hat zu dem am 1. Januar gültig gewordenen Zolltarif entschieden, dass unverarbeitetes (rohes) **Kokosnussöl** zu Genusszwecken einen Einfuhrzoll von 2 Frs auf 100 Kilo zu entrichten hat.

Im Zürcher Oberland wird Stimmung gemacht für eine Vereinigung der Milchbauern zur **Erzielung besserer Milchpreise.** Wenn das bisher noch nicht geschah, so schreibt man dies lediglich dem sehr wenig entwickelten Gemeinschaftssinn der Bauern zu, denn der Absatz an Milch ist in der Schweiz gross, hauptsächlich von seiten der Milch verarbeitenden Industrien, unter denen die Milchschokoladen-Industrie einen recht bedeutenden Platz einnimmt. Auch diese würde die höheren Milchpreise empfinden, wenn es gelingt, die Milchbauern unter einen Hut zu bringen, ein Unternehmen, was in der ganzen Welt für schwierig gilt. Wird dies Ziel erreicht, so schlägt man eine genossenschaftliche Vereinigung vor, die mit den wenigsten Unkosten die Milch verwerten könnte.

Die **Ausfuhr von Schokolade** nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika hat nach den Anschreibungen amerikanischer Konsuln in der Schweiz im Jahre 1905 einen Wert von 2 746 169 frs gehabt, während 1904 der Wert 2 412 301 frs betrug. Die Zunahme beträgt 333 868 frs oder 13.85 Prozent.

In Börsenkreisen wird die Dividende der **Société Générale Suisse des Chocolats (Peter-Kohler)** in **Vevey** auf 20 frs. für die Aktie von 100 frs. geschätzt, wie im Vorjahr. Von diesen Aktien hat die Cham-Nestlé-Gesellschaft 10 000 Stück im Besitz. Bei der Verschmelzung von Cham und Nestlé wurden die Aktien zu einem Kurse von 700 Prozent übernommen, und heute gilt das Stück, nachdem auch in den letzten Wochen der Wertstand noch um einiges gesunken ist, 550 frs. ungefähr. Ebenfalls wieder nachgegeben haben kürzlich die Aktien von **Cham-Nestlé,** die sich in den letzten Wochen auf über 1400 behauptet hatten. An der Zürcher Börse wurden am 15. Februar dafür 1395 Geld angeschrieben. Man bringt diese neuerliche Abschwächung mit ungünstigen Dividendenschätzungen zusammen, die umlaufen. Ob diese Gerüchte in der Tat begründet sind, soll hier nicht entschieden werden, denn vor nicht langer Zeit wurde hier von sehr flottem Geschäftsgang der Gesellschaft gesprochen, und dass die Aktien oft genug der Gegenstand von Börsenmanövern waren, ist ebenfalls bekannt.

Digitized by Google

Die Nachrichten über die Herstellung von getrockneter Milch in Argentinien haben ebenfalls wohl etwas abschwächend auf den Kurs gewirkt, wenn gleich von dieser Seite, wenigstens vorläufig, keine Gefahr droht.

Cailler hatte einen Preisbewerb in England veranstaltet; wer die meisten Packungen abliefert, sollte einen Korb Caillerscher Schokoladen erhalten. Drei glückliche Gewinner werden genannt. Ein zweiter Wettbewerb mit gleichen Bedingungen ist, ebenfalls wieder in England, ausgeschrieben, nur mit bedeutend höheren Preisen, unter denen sich auch englische Banknoten befinden. Im ganzen sollen hierbei 10000 £ = 200000 Mk. (!?) verteilt werden.

Die Grenze des Zuckerpreises.

Die Rübenbauern und Zuckerfabrikanten richten sich langsam darauf ein, dass die Zuckerpreise dauernd so niedrig bleiben, wie sie heute sind. Ja, einige fürchten sogar, dass sie unter dem Druck eines zu grossen und besonders eines ungeregelten Angebotes, noch weiter sinken können oder müssen, und dass dann die Produktionskosten nicht mehr gedeckt werden. Es werden deshalb Vorschläge laut, die die Erhaltung eines mittleren Preisstandes möglich machen. Einen davon, der zugleich wertvolle Zahlen mitbringt, werden wir im Gordian aufnehmen. Er stammt von Herrn Vibrans-Wendhausen und steht in der »Deutschen Tageszeitung« vom 15. Februar:

»Nach unanfechtbaren Ermittelungen betrugen im Durchschnitt der Jahre 1901—1905 die Gestehungskosten der Rüben bei neun grösseren Landwirten der Hildesheimer und Göttinger Gegend 112,8 Pfg. pro 50 kg.

Unter der Annahme, dass sieben Zentner Zuckerrüben einen Zentner Zucker und 15 Pfd. Melasse liefern, entsteht folgende Rechnung:

1 Zentner Zucker kostet	Mk. 7.90
15 Pfd. Melasse	» —.50
folglich verwerten sich 7 Ztr. Rüben mit	Mk. 8.40
oder 1 Zentner Rüben mit	Mk. 1.20
Hierzu sind abzusetzen die Fabrikationskosten bei grösseren und amortisierten Betrieben mit	Mk. 0 35
bleiben pro Ztr. Rüben	Mk. 0.85
wozu noch der Wirtschaftswert für Blätter und Schnitzel mit 0.156 hinzuzurechnen ist, sodass der Netto-Erlös pro Ztr. Rüben beträgt . . .	Mk. 1.006

Bei kleineren Betrieben mit höheren Fabrikationskosten stellt sich der Netto-Erlös pro Zentner Rüben auf 0.906 Mk.

Da die Erzeugungskosten im Durchschnitt von neun Gütern und in fünf Jahren Mk. 1 128 betragen haben, und der Erlös aus 1 Zentner Rüben » 0 906 beträgt, so wären mithin per Zentner Rüben » 0 222 zugesetzt, oder pro Morgen Mk. 35.07. Diese Summe würden die neun Güter pro Morgen einbüssen, wenn der aus den Rüben produzierte Zucker nur mit 7.90 Mk. verkauft wird und unter der Bedingung, dass es ihnen gelingt, die Schnitzel und Rübenblätter wirklich mit 15.6 Pfg. pro Zentner Rüben wirtschaftlich zu verwerten.

Legen wir dagegen einen Minimalpreis von Mk. 10 pro Ztr. Zucker und Mk. 0.50 für 15 Pfd. Melasse zugrunde, so ist der Erlös aus dem

Zentner Rüben . . 7/105 =	1.50 Mk.
ab Kosten	0.45 »
	1.05 Mk.
Schnitzel u. Blätter	0.156 »
	1.206 Mk.
ab Produktionskosten pro Zentner Rüben	1.128 »
so bleiben für den Landwirt	0.078 »

pro Zentner Gewinn oder pro Morgen 12.32 Mk., wo er unter normalen Verhältnissen bestehen kann. Um den Mindestpreis pro Zentner Rohzucker zu erreichen, gibt es zwei Wege:

1. Indem wir eine Zuckerverkaufsvereinigung schaffen, welche geeignet ist, den uns gesetzlich zugebilligten Schutzzoll auszunützen.

2. Indem wir zu erstreben suchen, dass die Verbrauchsabgabe entweder ganz fällt, oder doch wesentlich herabgesetzt wird.

Im ersteren Falle lässt sich die Bildung einer Verkaufsvereinigung sehr leicht herbeiführen, weil das Zuckersyndikat noch besteht, und zwar mit einem den Syndikatsfabriken gehörigen Kapitale von ca. 300000 Mk., welches für den Betrieb ausreicht. Die Tätigkeit des Syndikats ruht zurzeit, weil durch die Kündigungen der Raffinerien der Kartellvertrag mit denselben seine Endschaft erreicht hat. Er kann aber, sobald der Auftrag von sämtlichen Syndikatsfabriken vorliegt, die gesamte Produktion der Fabriken durch das Syndikat zu verkaufen, sofort wieder in Tätigkeit treten.

Dass es möglich ist, den Zucker von einer Stelle aus zu verkaufen, braucht nicht erörtert zu werden. Bedingung ist nur, dass das Syndikat für den nach dem Auslande gehenden Zucker keinerlei Prämie gewährt, weil das vielleicht gegen die Bestimmungsn der Brüsseler Konvention verstossen könnte. Dagegen können wir den Zucker, den wir ausführen, so hoch im Preise halten, als derselbe die Konkurrenz des Auslandes verträgt und für den Inlandszucker den Preis so bemessen, dass es unmöglich ist, Auslandszucker einzuführen. Die Gefahr, dass Zucker vom Auslande hereinkommt, ist eine Utopie, weil der Eingangszoll für Raffinade 2.40 Mk. + 7 Mk. Verbrauchsabgabe mit 9.40 Mk. zuzüglich der Fracht uns ausreichend schützt.

Der Haupteffekt der Verkaufsvereinigung besteht aber darin, dass der im Inlande verbrauchte Zucker, also 20 Mill. Zentner, nicht wie heute auch dem Auslande angeboten wird, es ist ein grosser Unterschied, ob 26 Mill. oder 46 Mill. Zentner deutsche Zukerproduktion zur Ausbietung kommen, wie jeder Eingeweihte weiss, heute kommt die ganze deutsche Zuckerproduktion nicht allein im Inlande, sondern auch im Auslande zum Angebot; je grösser das Angebot, je grösser ist der Druck auf den Preis. Hört das Angebot von 400 Fabriken auf und geschieht solches nur von einer Stelle aus, so ist berechtigte Hoffnung vorhanden, dass die Nachfrage vergrössert und der Preis gesteigert wird.

Es dürfte daher wohl zu erwägen sein, ob eine Verkaufsvereinigung der deutschen Zuckerfabriken nicht der Weg sein wird, um die Lage der Zuckerindustrie zu befestigen, damit Gesundung und Ruhe in diesen Industriezweig kommt, deren wir dringend bedürfen, weil die zweite und dritte Hand nicht wagt, sich Vorräte zu kaufen und daher die statistischen Zahlen über den Verbrauch fortwährend schwanken. Nur ist es erforderlich, dass das Syndikat seine unabhängige

Digitized by Google

Stellung nicht missbraucht, um den Zuckerpreis höher zu schrauben, als zur Deckung des Gestehungspreises desselben bezw. der Rüben nötig ist. Anderenfalls würde mit der Gewährung höherer Rübenpreise der Ueberproduktion Vorschub geleistet. Die grösste Hauptsache ist, wenn der Konsum steigen soll, solche Zuckerpreise zu schaffen, die auch dem Arbeiter Gelegenheit geben, sich den Zuckergenuss leisten zu können.

Der zweite und bessere Weg ist Befreiung des Zuckers von der Verbrauchsabgabe, oder mindestens eine Herabsetzung derselben in ausreichender Höhe, damit durch Verbilligung des Zuckers der Verbrauch gehoben wird. Der Inlandsverbrauch wird in absehbarer Zeit die einzige Verbrauchsstelle für deutschen Zucker sein, und mit Aufhören der Brüsseler Konvention wird das in handelspolitischer Hinsicht sehr unzuverlässige England Mittel und Wege finden, seinen Zuckerbedarf in den eigenen Kolonien zu decken. Der Schaden für Deutschland ist jedoch nicht so gross wie er scheinen könnte. Der Zucker ist nicht allein das billigste, sondern auch das beste Nahrungsmittel. Die Leistungsfähigkeit des Handarbeiters wird durch mässigen Genuss von Zucker wesentlich unterstützt, wie Professor Stutzer sehr richtig sagt:

»Es ist absolut keine Hypothese, sondern eine durch verschiedene Forscher festgestellte Tatsache, dass unter normalen Verhältnissen die Muskelsubstanz zur Arbeitsleistung nicht herangezogen wird, sondern die Kohlehydrate, die wir als Zucker verzehren. Vom physiologischen Standpunkte aus betrachtet, ist es im höchsten Grade unzweckmässig, irgend welche zur Ernährung notwendigen Kohlehydrate (die wichtigsten Arbeitsmaterialien der Muskeln) mit einer Steuer zu belegen. Liegt nicht ein Widerspruch darin, dass die gesetzgebenden Faktoren einerseits bemüht sind, die Stellung Deutschlands auf dem Weltmarkte zu verbessern, aber anderseits diejenigen Stoffe, welche der Mensch zur Schaffung mechanischer Arbeit nötig hat, mit einer Steuer zu belegen, dagegen die Stoffe, welche der Arbeitsfähigkeit entgegenwirken, wie die alkoholischen Getränke (Bier) mit einer verhältnismässig geringen Steuer zu belasten?«

Die Herabsetzung der Verbrauchsabgaben von Mk. 7.— auf Mk. 5.— wird ja etwas den Konsum heben, aber die Menge wird nicht ausreichen, um uns zu dem Preise zu verhelfen, der nötig ist, die Produktionskosten der Rüben zu decken, weil dazu eine Erhöhung des Zuckerpreises von 2 Mk. pro Zentner nötig ist. Es wäre wohl am richtigsten, wenn nun schon der Zucker belastet werden muss, die Verbrauchsabgabe auf 2 Mk. zu ermässigen. Der Zucker würde dann bei einem

Grundpreise von	10.— Mk.	pro Zentner,
Verbrauchsabgaben	2.— »	»
Raffinationskosten inkl. Fracht	2.50 »	»
Vertriebskosten	2.— »	»
	16.50 Mk.	im Kleinhandel

kosten und bei solchem Preise ein Volksnahrungsmittel liefern, das dem Reiche bald 100 Millionen Mark an Steuern liefert.

Sollte die Steuerermässigung auf 2 Mk. keine Gegenliebe finden, so würde der erste vorgeschlagene Weg, eine Zuckerverkaufsvereinigung zu schaffen, auch zum Ziele führen, nur würde der Zuckerverbrauch keine Steigerung erfahren. Der Landwirt zahlt bei Mk. 4 Verbrauchsabgabe vom Doppelzentner Zucker immer noch bei einer Ernte von 158 Zentner Rüben eine Steuer von Mk. 45 pro Morgen und das sollte doch wohl eine ausreichende Belastung der Landwirtschaft sein!«

* * *

Im Anschluss an diese Ausführungen sei kurz gesagt, dass die Zuckermärkte noch immer das gleiche Bild bieten: Zucker in Fülle vorhanden, die Preise unterm Einstand, der Verbrauch nicht imstande, den reichen Zuckersegen aufzunehmen. Die verspätete Kubaernte hat den europäischen Zuckerexporteuren den nordamerikanischen Markt versperrt, wenigstens vorläufig, und der europäische Verbrauch zeigt nicht die Zunahme, die nötig wäre, um die Märkte etwas zu erleichtern. England kauft augenblicklich von der Hand in den Mund, und auf dem Festlande zeigten sich nur kleine Bewegungen, die nicht von Dauer waren. Sehr lebhaft erörtert wird in Zuckerkreisen die Frage, ob im laufenden Jahre eine kleinere Ernte zu erwarten ist, wodurch die drückenden Vorräte verringert werden müssten. Wie weit eine Erleichterung der Lage in Deutschland durch die gewünschte Herabsetzung der Zuckersteuer geschaffen wird, steht noch sehr dahin, denn es ist nicht sicher, ob die Regierung heute die Möglichkeit eines wahrscheinlich nur vorübergehenden Steuerausfalles auf sich nehmen will, wo es sich doch darum handelt, noch neue Steuerquellen zu finden.

Am Raffinadenmarkt war die Stimmung nicht besser als allgemein. Einige kleine Geschäfte wurden, wohl meist auf billigere Angebote der zweiten Hand hin, abgeschlossen. Mit den Abforderungen an den Verbrauch ist man garnicht zufrieden.

Die Magdeburger Tagespreise standen für gemahlenen Melis auf 16.75—17 Mk. und für gemahlene Brotraffinade auf 19.25 Mk., doch stellen diese Sätze lediglich die Forderungen der Raffinerien vor.

Kakaomarkt.

Bericht vom 19. Februar 1906.

Nur wenige Tage trennen uns noch vom 1. März, der der deutschen Kakaoindustrie einen Nachlass von 15 Mk. Zoll auf 100 Kilo bringen wird. Naturgemäss lassen die Fabrikanten augenblicklich nur soviel verzollen, als sie unbedingt brauchen, alles andere muss bis zum 1. März warten, um dann mit 20 Mk. statt bisher mit 35 Mk. verzollt zu werden. Die Kauflust unter den Fabrikanten ist daher begreiflicherweise zur Zeit nur gering, und wenn in der Berichtszeit Umsätze bekannt wurden, so handelte es sich zum guten Teile um Eindeckungen von Blankoverkäufern. Natürlich sind auch die Fabrikanten nicht sämtlich vom Markt verschwunden, denn manche haben sich sicherlich nicht zu den billigsten Preisen, die man heute als überwunden bezeichnen kann, bis tief ins neue Jahr hinein gedeckt. Diese müssen kaufen, und wenn der Verbrauch bei den billigen Zuckerpreisen, die sich vorläufig kaum bessern werden, und bei den auch heute immer noch sehr preiswürdigen Kakaowerten nach dem 1. März 1906 steigt, was zu erwarten steht, so wird eine allgemeine Nachfrage einsetzen, um den Mehrbedarf zu decken. Diese Aussicht hat sicherlich mit dazu beigetragen, dass sich die Stimmung am Kakaomarkt in den letzten Wochen unverändert fest gehalten hat. Die Forderungen sind allgemein die gleichen wie vor 14 Tagen, z. B. für Thomé und Bahia, doch haben

Digitized by Google

die Preise auch hier und da angezogen, z. B. für Accrasorten.

Die Zufuhren waren in der Berichtszeit besonders in englischen Häfen sehr stark, dagegen zeigen sie in Hamburg für die erste Februarhälfte einen Nachlass von über 4000 Sack gegen 1905, obgleich der Januar 1906 die vorjährige Höhe der Zufuhren ein wenig noch überschritt. Dieser Ausfall im Februar kommt daher, dass gewiss manche Ablader ihre Kakaomengen entweder nicht nach Hamburg leiteten, sondern z. B. nach einem englischen Platz, oder dass sie die Ladungen aufhielten, in der richtigen Annahme, dass die im Februar eintreffenden Kakaos infolge der bevorstehenden Zollherabsetzung nicht den gewohnten, im Vergleich zu anderen Plätzen schnellen Absatz finden würden in Hamburg.

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15. Februar 1906:

Aus	Westküste Afrikas	10050	Sack
	Lissabon	5186	»
	Westindien	4847	»
	Liverpool	3016	»
	Bremen	2126	»
	Bahia	1033	»
	Le Hâvre	981	»
	Colombo	227	»
	New-York	201	»
	Genua	200	»
	London	158	»
	Amsterdam	150	»
	Bordeaux	29	»
	Rotterdam	10	»
	Zusammen	28214	Sack

Einzelberichte.

Guayaquilkakao. In der ersten Februarhälfte sind in Guayaquil 17000 Quintales angeliefert gegen 12000 Quintales in 1904. Die Revolution, von der berichtet wurde, ist inzwischen beendet, sodass wieder Ruhe und Ordnung im Lande herrscht. In Guayaquil versuchte man, Anfang des Monats höhere Preise zu erhalten auf Aufträge hin, die scheinbar zur Eindeckung von Blankoverkäufen dienen sollten. Die Anschreibungen standen

für Arriba bei 21 bis 22 $ und
» Balao » 20 » 21 »

während von Machala ein Preis nicht aufgegeben wurde. Die Preise in den Empfangshäfen sind fest geblieben, ohne dass grössere Umsätze bekannt wurden. In London waren 253 Sack am 6. Februar öffentlich zum Verkauf gestellt, mussten aber zurückgezogen werden. Dort lagen am 3. Februar 14455 Sack. Für Arriba epoca forderte man 64 Mk., für Balao 63 Mk. auf sofortige Abladung Kostfracht Hamburg; Machala war eine halbe Mark höher, mit 63½ Mk., angesetzt.

Venezuelakakao. Aus Carupano hören wir, dass die Ankünfte im Oktober und November nur gering ausfielen, doch nahmen sie besonders in der zweiten Dezemberhälfte plötzlich so zu, dass im ganzen Monat fast das Doppelte wie 1904 oder im ganzen gut 500000 Kilo auf den Markt kamen, wovon indessen ein Teil erst im Januar 1906 zur Verschiffung gelangte. Im Februar und März sollen sich die Zufuhren verringern, sodass die Navedad-Ernte im ganzen nicht über das Ergebnis einer guten Durchschnittsernte hinausgehen dürfte. Im letzten Viertel 1905 wurden 665799 kg ausgeführt gegen 564800 kg 1904. Die Gesamtausfuhr in Kakao über Curupano hat erreicht

1905	1904
3080926 Kilo	4000000 Kilo

Hiervon gingen 1905 nach den Vereinigten Staaten 161450 Kilo.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain lag kein Bericht vor, doch lassen die Bestandzahlen in London mit 14182 Sack und in Le Havre mit 40097 Sack Anfang Februar erkennen, dass die reichlichen Erträge der Weihnachtsernte die Bestände in den Empfangshäfen auffüllen. Dabei ist New-York noch nicht berücksichtigt, wohin in den letzen Monaten ein sehr erheblicher Teil der Trinidadernte gegangen ist. In London besserten sich die Trinidadwerte in der ersten Berichtswoche um gut ½ sh auf, und in der zweiten Woche behauptete sich dieser Preisstand bei guter Nachfrage. Wir sahen ein Angebot kuranter Plantation zu 53 Mk. cif Nordhäfen. In London wurden letzthin für mittel bis gut 52 bis 54 sh, für fein 55 bis 55½ sh bezahlt.

Thomékakao. Im Februar sind bisher zwei Dampfer in Lissabon eingetroffen, D. »Cabo Verde« am 7. Februar mit 12901 Sack und D. »Malange« am 13. Februar mit 10923 Sack, zusammen mit 23824 Sack. Man erwartet noch einen dritten Dampfer, der die Februarzufuhren auf etwa 28000 Sack bringen soll. Im Lissaboner Zollhause lagen am 7. Februar 1906 85670 Sack; am 13. Februar 1905 waren es etwas mehr, rund 90000 Sack. Der Februar würde mit den 28000 Sack 10000 Sack weniger bringen als 1905, wo 38010 Sack gelandet wurden. Ueber die voraussichtlichen Märzzufuhren verlautet noch nichts. Die Preise behaupteten sich, der allgemeinen Lage entsprechend, unverändert auf 44 Mk. für kurante und 47½ Mk. für feine Sorten cif Hamburg. Aus Lissabon kamen 5186 Sack heran.

Bahiakakao. Auch hier sind die Preise wie bei Thomé unverändert geblieben auf 44¼ Mk. für fair fermented und auf 47¾ Mk. für superior. Die Januarzufuhren zeigen die stattliche Zahl von 46145 Sack, doppelt soviel wie 1905. In Bahia nähert sich die Ernte jetzt ihrem Ende, die nächsten drei Monate März, April und Mai pflegen nur unbedeutende Zufuhren aufzuweisen. Erst im Juni werden die Mengen wieder grösser.

Accrakakao. In der ersten Februarhälfte kamen grössere Posten in Hamburg an. Auch Liverpool meldet 4041 Sack Zufuhren. Die Nachfrage war ziemlich rege, und es wurden ganz annehmbare Mengen umgesetzt. Die meisten Käufe dienten wohl zur Eindeckung von Blankoverkäufen. Die Preise besserten sich daher bis zu 43½ bis 44 Mk. auf.

Samanakakao. Die Umsätze waren hier weit weniger umfangreich, schon aus dem Grunde, weil das Angebot nicht so stark war. Die Preise halten sich hierfür unverändert fest auf 45 bis 45½ Mk., je nach Güte. Das gleiche gilt vom

Kamerunkakao. Man zahlte bei kleinen Umsätzen 45 bis 47 Mk. allgemein. Viktoriabohnen brachten 38 bis 41 Mk., rauchige Viktorias 30 bis 35 Mk.

Grenadakakao. Wenn die Preise hierfür auch nicht anzogen wie für Trinidad und Ceylon, so hielten sie sich doch unverändert. Die Januarzufuhren in London haben die Ablieferungen um fast 1200 Sack überholt, sodass sich die Vorräte am 3. Februar auf 9300 Sack stellten. Die Verladungen auf Grenada selbst haben in der ersten Januarhälfte 1339 Sack umfasst. Davon sind 1246 Sack nach New-York gegangen. Das Angebot war nur klein, in der ersten Woche zwei Sack, die unverkauft blieben, und in der letzten Woche 179 Sack, wovon 174 Sack untergebracht wurden, gut bis fein zu 49 bis 50½ sh.

Ceylonkakao. Auch in den letzten 14 Tagen hatte Ceylon das Hauptinteresse, nicht nur in den Mengen, das Angebot fand gute Beachtung. An-

Digitized by Google

geboten wurden 2185 und 2708 Sack, und verkauft wurden 1538 und 1590 Sack. Die Preise, die auf den ersten Auktionen angezogen hatten, hielten sich auch in der letzten Woche, obgleich die Nachfrage nicht mehr so rege war. Kleine, gute Bohnen erzielten 51½ sh, kurante bis mittelgute 52½ bis 59½ sh, gute 66½ bis 74 sh, feine 78½ sh, sehr feine sogar bis zu 90 sh. Mittlere bis bessere Eingeborenensorten brachten 47 bis 55 sh. Beachtenswert ist, dass infolge der starken Zufuhren die Londoner Vorräte an Ceylonkakao von 12015 Sack am Jahresanfang auf 18455 Sack am 10. Februar stiegen.

Jamaikakakao. In den von April bis März laufenden Erntejahren sind verladen worden

1899/1900:	1017000 Kilo,
1900/1901:	1190000 »
1901/1902:	2028000 »
1903/1904:	1597000 »
1904/1905:	1116000 »

und in der Zeit vom 1. April 1905 bis zum 7. Januar 1906 sind 1256000 Kilo Jamaikakakao verladen worden, also schon mehr als in der ganzen vorhergegangenen Erntezeit. Der Hauptmarkt hierfür ist London, doch sind die Umsätze naturgemäss immer nur klein. Für geringere Sorten zahlte man in der Berichtszeit 44 sh, die Preise hielten sich fest und unverändert.

Le Havre. Die Januarbewegungen zeigen folgende Zahlen in Sack:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestände
Para	10	1850	12886
Trinidad	7850	5260	40097
Cote-Ferme	6840	8620	29371
Bahia	5949	4870	12417
Haiti	1415	1840	9942
Guayaquil	1520	1240	3302
Martinique	1112	850	3322
Andere Sorten	8950	6220	31020
Januar 1906	33646	30750	142357
gegen 1905	31978	28390	140618

London. Auf den Auktionen am 6. und 13. Februar wurden von den angebotenen 3580 und 4086 Sack im ganzen 4493 Sack geräumt. Am ersten Auktionstage war die Stimmung fest, die Preise zogen teilweise an, und in in der zweiten Woche änderte sich in der Marktlage nichts. Der Markt bleibt fest. Die Januarbewegungen 1906 (1905) weisen auf in Sack

	Koloniale	fremde	zusammen
Zufuhr	25459 (17213)	11155 (6882)	36614 (24095)
Verbrauch	12031 (10100)	7450 (6101)	19481 (16201)
Ausfuhr	3238 (2634)	825 (1965)	4063 (4599)

Die starken Zufuhren der kolonialen Sorten kommen hauptsächlich auf das Konto von Trinidad und besonders Ceylon. Unter den fremden Sorten haben die Bahiazufuhren so zugenommen, dass in London Anfang Februar 2184 Sack lagen gegen 837 Sack an der Jahreswende. Ueberhaupt haben die Bestände merklich zugenommen, obgleich auch die Abforderungen an den Verbrauch im Januar 1906 höher waren als 1905. Die Londoner Bestände zeigten her

	3. Februar 1906 (1905)	Anfang 1906 (1905)
Koloniale	45198 (55789)	35008 (51310) Sack
Fremde	28480 (30608)	25600 (31792) »
zusammen	73678 (86397)	60608 (83102) Sack

Vorm Jahr gingen die Vorräte im Januar zurück, jetzt ist die Verschiebung umgekehrt dank den stärkeren Zufuhren, die zum Teil wohl nach London geleitet wurden, weil man sich davon in Hamburg im Januar und Februar nicht den gewohnten schnelleren Abzug versprach infolge der Zolländerungen.

In **Liverpool** wurden in der Berichtszeit 4127 Sack Thomé, 4041 Sack Accra, 1767 Sack Bahia gelandet. Die Zufuhren in **Southampton** haben 1152 Sack Trinidad und 468 Sack andere Sorten aufgewiesen, in **Bristol** 129 Sack Jamaika.

Kakaopulver. Am 6. Februar wurden die 76 Kisten, die bereits am 30. Januar angeboten waren, wieder zum öffentlichen Verkauf in London gestellt, doch wurde die Partie ebenfalls zurückgezogen.

Kakaoschalen. Die 71 tons von Cadbury (1824 Sack) erzielten am 6. Februar in London folgende Preise:

A	110	bis 112½ sh,
B	100	» 105 »
C	127½	» 130 »
D	160 sh.	

Kakaoverbrauch:

Holland. Die Kakaozufuhren haben betragen

1905	1904	1903
19 280 000	21 125 000	16 740 000 Kilo.

Ueber die Ausfuhren lagen noch keine Angaben vor.

Belgien. Es sind in belgischen Häfen gelandet

1905	1904	1903
5 305 000	5 635 000	4 450 000 Kilo.

Vereinigte Staaten. Nach einer Meldung haben die Kakaozufuhren betragen

1905	1904	1903
74 725 000	73 700 000	62 520 000 lbs.

Diese Zahlen zeigen nur eine Zunahme von 1 Million lbs. oder fast 1½ % gegen 1904, während die Zufuhren nach einer andern Meldung

1905	1904	1903
470 481	413 298	351 455 Sack

aufweisen oder gegen 1904 eine Zunahme von 11½ %. Wir haben sofort Nachforschungen angestellt, um den Unterschied aufzuklären. Zum Teil ist er vielleicht daraus zu erklären, dass wohl mehr Säcke gelandet wurden, die aber durchschnittlich ein kleineres Gewicht haben. Es sei nur an Guayaquil und Thomé gedacht, die 80 und 60 Kilo Sackgewicht haben. Während nun Guayaquil weniger lieferte, wurden von Thomé grössere Mengen gelandet. Wenn die tatsächlich verarbeitete Menge in 1905 nur eben die von 1904 übertroffen hat, so sind die glänzenden Berichte, die wir über den Geschäftsgang des letzten Jahres aus Nordamerika erhielten und heute unter den »Auslandsbriefen« bringen, doch sehr abwartend zu lesen.

Spanien. In elf Monaten 1905 wurden an Rohkakao 5 100 000 Kilo eingeführt gegen 5 275 000 Kilo in der gleichen Zeit 1904.

Italien. Die seit dem 1. Juli 1905 bestehenden neuen Zollsätze, die eine bedeutende Ermässigung für Rohkakao brachten, machen sich schon in den Kakaozufuhren geltend, denn es wurden in den ersten elf Monaten 1905 840 000 Kilo eingeführt gegen nur 430 000 Kilo 1904. Damit wird Italien unter den kleinen Brauchern die relativ grösste Zunahme aufweisen für 1905.

Oesterreich-Ungarn. Der Verbrauch an Rohkakao stellt sich auf

2 668 500 Kilo in 1905 und
2 510 100 » » 1904.

England. Es haben an Rohkakao betragen im Januar

	1906	1905
Zufuhren	3072 tons,	2630 tons,
Verbrauch	2276 »	1829 »
Ausfuhren	294 »	287 »

Verbrauch und Zufuhren zeigen im neuen Jahre einen hübschen Zuwachs, der hoffentlich anhält, wenn auch nicht im gleichen Verhältnis das ganze Jahr

Digitized by Google

hindurch. Die Bestände stellten sich 1906 auf 5118 tons gegen 6213 tons Ende Februar 1905. An »Prepared cocoa« wurden in lbs im Januar

	1906	1905	1904
eingeführt	751 486	886 305	909 221
verbraucht	701 668	872 767	850 293
ausgeführt	44 848	38 839	35 431

Hier hat das neue Jahr nicht so günstig begonnen wie beim Rohkakao. Die Bestände haben betragen Ende Februar

1906	1905	1904
66 000	78 000	122 000 lbs.

Kakaobutter.

Bericht vom 21. Februar 1906.

Für die am 6. März in Amsterdam stattfindende Auktion sind angemeldet worden:

75000 Kilo Van Houten
10000 » Dejong
2500 » Mignon.

Das sind bei der Marke Van Houten 10000 Kilo mehr als im vorigen Jahr, indessen sind in früheren Zeiten immer zwischen 70—80 Tons in die Märzauktion gekommen. Nur im vorigen Jahr waren es nur 65 Tons.

Man erwartet, dass in dieser Auktion mindestens die Februarpreise bezahlt werden müssen, denn sofort verfügbare Butter ist knapp angeboten. Für den Aprilbedarf wird die im März in Deutschland zu erwartende gesteigerte Produktion schon wieder mit grösseren Mengen zur Hand sein, als sie heute sichtbar sind.

London hat das Auktionsquantum noch nicht genannt. Da England aber keinerlei Störungen durch Zollveränderungen erleidet, wird man hier auf das übliche Angebot von 70—80 Tons der Marke Cadbury zu rechnen haben. —

Käufer von Kakaobutter auf Jahresbedarf sind, wohl mit Recht, bis auf weiteres mit Abgabe ihrer Aufträge sehr zurückhaltend; jeder weiss, dass die augenblickliche Knappheit eine erklärliche zöllnerische Begründung hat, und dass alle Aussicht vorhanden ist, dass von Ende März an wieder grössere, vielleicht sogar wesentlich grössere Mengen an den Markt kommen werden, als in früheren Jahren.



Allerlei.

Die heutige Nummer des Gordian bitten wir gut aufzuheben, weil sie wichtige Aufstellungen über die neuen Zollverhältnisse enthält und dadurch den Fabrikanten und Kaufleuten für lange Zeit hinaus eine Uebersicht über die Möglichkeit von Ex- und Importgeschäften gibt. Wer Doppelnummern haben will, kann für 50 Pfg. für jede weitere Nummer diese bei uns bis zum 25. d. M. bestellen.

Für den 1. März d. J. und seine besondere Wichtigkeit für die **Zollabfertigungsarbeiten** macht die **Hamburger Handelskammer** folgendes bekannt:

»Bei dem Herannahen des Zeitpunktes für das Inkrafttreten des neuen Zolltarifes macht die Handelskammer darauf aufmerksam, dass die bisherigen Zollsätze nur auf diejenigen Waren Anwendung finden, die vor dem 1. März bei den ordentlichen Zollstellen zur Verzollung, zur Abfertigung auf Begleitschein II, oder zur Anschreibung auf Privatkreditlager angemeldet und zur Abfertigung gestellt werden. Sind diese Bedingungen erfüllt, so macht es keinen Unterschied, ob die Abfertigung selbst wegen Ueberbürdung der Zollstellen erst später erfolgt.

Von dieser Regel kann auch für die im Freihafen lagernden Waren im allgemeinen keine Ausnahme gemacht werden. Jedoch ist zugelassen, dass

1. Waren, die der Fleischbeschau unterliegen, in Rücksicht darauf, dass die Fleischbeschau unter Mitwirkung der Zollbehörde stattfindet, auf den Kai der Hamburg-Amerika Linie zur Abfertigung gestellt werden können, in der Weise, dass die Ware zur Verzollung bei der Zollabfertigungsstelle Kuhwärder angemeldet und im unmittelbaren Anschluss daran durch die Anmeldung beim Zollbureau am Kaiser Wilhelm-Hafen der fleischschauamtlichen Kontrolle unterstellt wird. Die Waren müssen aber zur Zeit der Anmeldung auf dem Schuppen revisionsbereit lagern. Nach erfolgter Abfertigung sind die Waren sofort in das Zollgebiet einzuführen.

2. Ganze Schiffsladungen, wozu auch Ladungen verschiedenen Getreides an verschiedene Empfänger gerechnet werden, können, sofern die Schiffe ihres Tiefgangs wegen nicht in den Zollhafen legen können, in den Schiffen im Freihafen der Zollstelle Kuhwärder angemeldet und dieser gegenüber im Kuhwärderhafen zur Abfertigung gestellt werden. Solchenfalls ist neben der für die ganze Schiffsladung abzugebenden generellen Deklaration für die zur Verzollung bestimmten Waren eine spezielle Deklaration einzureichen. Wegen der sonst zu erfüllenden Zollformalitäten wird den Beteiligten, die darüber nicht genau unterrichtet sind, anheimgegeben, sich um Auskunft an das Hauptzollamt Jonas zu wenden.

Selbstverständlich können die Waren in im Zollhafen befindlichen Schiffen angemeldet und zur Abfertigung gestellt werden unter den allgemeinen für den Schiffsverkehr im Zollhafen erlassenen Bedingungen und Formalitäten. Die Hafenbehörden werden tunlichst, eventuell unter Verweisung von Kohlenschiffen in den Freihafen für Schiffe mit ganzen Ladungen (Getreide usw.) im Zollhafen Platz schaffen. Möglichst frühzeitige Anmeldung bezüglicher Wünsche bei den Hafenbehörden, welcher die Einigung der Ladungsempfänger unter sich und mit dem Schiffsvertreter vorangehen muss, ist auch in diesen Fällen dringend zu empfehlen.

In Rücksicht auf den zu erwartenden grossen Güterandrang ist das Zollpersonal vermehrt worden, und vom 15. Februar ab werden auf jedesmaligen Antrag der Beteiligten auch ausserhalb der gewöhnlichen Dienststunden Abfertigungen vorgenommen werden. Ob am 28. Februar auch nach den gewöhnlichen Dienststunden Abfertigungsanträge angenommen werden, steht noch nicht fest.

Wenngleich somit von den Behörden nach Möglichkeit Vorsorge getroffen ist, den Anforderungen des Handels in der Uebergangszeit zu entsprechen — auch die Eisenbahn-Verwaltung ist ersucht worden, für die Bereitstellung genügender Wagen zu sorgen — so wird doch zur Vermeidung von Verkehrsbehinderungen und Verlusten durch nicht rechtzeitige Gestellung der Waren zur Abfertigung am meisten die Kaufmannschaft selbst beizutragen haben, indem sie durch besonders sorgfältige Anfertigung der Deklarationen Verzögerungen bei der Abfertigung vermeidet, dafür

Digitized by Google

sorgt, dass die Fahrzeuge sofort nach der Abfertigung von den Zollstellen entfernt werden, vor allem aber dadurch, dass sie alle Waren, deren Einfuhr ins Zollgebiet beabsichtigt wird, so früh wie möglich abfertigt oder die Versendung solcher Waren, die nicht von Zollerhöhungen betroffen werden, bis nach dem 1. März verschiebt, damit in den letzten Tagen des Februar die Zollstellen und Verkehrsanstalten für den dringlichen Verkehr freigehalten werden.«

Wilde Ausstellungen. Es wimmelt seit Wochen wieder von Ankündigungen für wilde Ausstellungen, die unter hochtönenden Namen im Laufe dieses Jahres irgendwo abgehalten werden sollen. Wir warnen! Alle Ausstellungen, die von gewerbsmässigen Ausstellungsunternehmern bald hier bald dort ins Leben gerufen werden und wobei dann, gegen Geld und schöne Phrasen, »Goldene Medaillen«, »Silberne Medaillen«, »Ehrenkreuze« verteilt werden, gehören in den Kreis der wilden Ausstellungen; sie dienen fast immer unlauteren Zwecken und wer sich der auf diese Weise erlangten Auszeichnungen berühmt, verstösst gegen die bestehenden Gesetze. Wir warnen also vor der Beteiligung; mögen noch so hochstehende Namen als Protektor oder Protektorin an die Spitze geschoben worden sein; mögen die Ausstellungen in London, Paris, Berlin, Ritzebüttel oder Buxtehude abgehalten werden; mögen sie als Jubiläums- oder Hygiene-Ausstellung ausgegeben werden. Immer fast verstecken sich hinter die als Strohpuppen fungierenden gutgläubigen, unerfahrenen, hochstehenden Herren oder Damen die eigentlichen gewerblichen Ausstellungsunternehmer, denen es nur darum zu tun ist, Dumme zu finden, die für 30—100 Mark sich eine Medaille kaufen, die Platzmiete bezahlen und sich sonst noch schröpfen lassen.

Pastor Bertholds Gesundheits-Nähr-Kakao-Kaffee. Man schreibt uns:

»Heute senden wir Ihnen Muster von einem neuen Heilmittel, das ein ganz fidel aussehender Pastor unter dem Titel »Gesundheits-Nähr-Kakao-Kaffee« in die Welt setzt. Wir haben dieses Produkt in verschiedenen Geschäften gesehen. Das ½ Pfd. kostet 20 Pfg.

Wir haben es aufgegossen, und schmeckt es nicht besser nach unserer Ansicht, als gewöhnliche Zichorie. Wie der Mann dazu kommt, das »Kakao-Kaffee« zu nennen, ist uns unverständlich, wahrscheinlich sind es wohl die darin befindlichen Schalen, die ihn zu dieser hochklingenden Bezeichnung veranlassen.

Vielleicht hat die Sache Interesse. Das Muster können Sie gerne behalten.«

Wir bedanken uns. Es ist eine giftiggrüne Tüte, die mit gemahlenen Kakaoschalen, hauptsächlich, gefüllt ist, und die natürlich genau so riecht, wie es auf den Schalenböden der 180 deutschen Kakao- und Schokoladenfabriken in Deutschland riecht. Nur ein Zichorienbeigeruch ist noch zu merken. Wenn Herr Pastor Berthold der Meinung ist, dass diese beiden Stoffe die stramme Gesundheit in sich schliessen, die ihm aus den dicken Backen strahlt, dann soll er nur schnell auf den Kakaoschalenböden oder in den Zichoriendarren Sanatorien errichten und alles, was richtig oder eingebildet krank ist, zu sich kommen lassen. Das bringt mehr Geld als der Handel mit dem Gesundheits-Nähr-Kakao-Kaffee, das Paket zu 20 Pfg. —

Uebrigens, und im Ernst gesprochen, wir warnen den Mann, der diese Heilmischung in den Handel bringt, sich zu retten. Das, was er »Kakao« oder »Nähr-Kakao« nennt, ist kein Kakao, sondern ein Surrogat; es ist auch kein »Kaffee«, sondern ein Surrogat; es ist auch kein Gesundheit bringendes Nährmittel, sondern ein allgemein bekanntes, superordinäres mixtum compositum, das das Geld von 40 Pfg. fürs Pfund nicht wert ist. — — Einen Pastor Berthold gibt es wohl kaum; gibt es ihn doch, und ist er selber der Lieferant, dann soll er sich besser wieder auf seinen Beruf besinnen und das Kaufmannsspiel zu Ende gehen lassen!

Verfälschte Gewürze. In der Schokoladen-Industrie werden Gewürze aller Art gebraucht, darunter Zimmt, Nelken, Vanille, Macis, Kardamom usw., und wer noch Teigwarenfabrikation oder Lebkuchenbäckerei betreibt, braucht wohl noch andere Sorten. Hoffentlich gibt es nicht Fabrikanten, die die Gewürze im zerkleinerten Zustande, also gemahlen, kaufen; hoffentlich denkt jeder Fabrikant daran, dass er selber in seiner Fabrik Melangeure hat, um sich seine Gewürze selber zu mahlen. Denn schwer hält es, reine Gewürze in gemahlenem Zustande im Handel zu bekommen; alle Augenblicke wird über Gewürzverfälschungsprozesse verhandelt und berichtet. So lesen wir in einer sächsischen Zeitung folgendes:

»Leipzig, 30. Januar. Wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz verurteilte die hiesige Strafkammer den Kaufmann Paul Gottl. Jul. Langheinrich zu 1000 Mark, seinen Prokuristen Georg Pötzsch zu 100 Mark Geldstrafe. Von der weiter erhobenen Anklage des Betrugs wurden beide freigesprochen. Langheinrich hat in seiner Gewürzmüllerei schwarzen Pfeffer geschält und gemahlen und als weissen verkauft, die Schalen aber mit anderem Pfeffer gemahlen und als »rein gemahlen« in den Handel gebracht, wobei er durch Pötzsch unterstützt worden ist. Ferner hat Langheinrich Bombay- mit Banda-Macis gemischt unter der ausdrücklichen Bezeichnung des Gemenges an seine Kunden geliefert. Da diesen aber die Kenntnis davon, dass Banda-Macis als Gewürz keinerlei Wert besitzt, abgeht, wurde auch in dieser Beziehung eine Nahrungsmittelfälschung als vorliegend angenommen. Schliesslich wurde den Angeklagten zur Last gelegt, dass sie Nelken, Ingwer, Majoran und Zimt zusammen mit den feinen Stielen gemahlen und verkauft haben. Die Angeklagten gaben an, dass sie lediglich nach einer feststehenden Handelsgepflogenheit (?!) ihre Gewürze vermahlen, die Zusätze aber keineswegs in betrügerischer Absicht gemacht hätten. Durch diese sei es ihnen nur möglich gewesen, der Konkurrenz zu begegnen. Es sei ja aus den verschiedenen Sorten der geringere oder grössere Zusatz ersichtlich. Das Gericht erblickte jedoch in den Manipulationen der Angeklagten ein Vergehen und erkannte auf die obigen Strafen.«

Die alte Geschichte, die wir auf allen Gebieten des wirtschaftlichen Lebens wiederfinden, wird uns hier vorgetragen. Der eine fängt an zu verfälschen, d. h. Abfälle, Surrogate unter das echte Produkt zu mischen, um billiger scheinen zu können. Der andere sieht, dass der eine den Leuten Steine statt Brot verkauft, Schalen für Kerne liefert und dabei ein reicher Mann wird. Da macht er es bald ebenso, und um nun den ersten Verfälscher wieder aus dem Sattel zu heben, mischt dieser nun noch wieder etwas mehr Schalen, Abfälle, Fegsel unter die Gewürze und ist noch wieder etwas billiger. Den Schaden davon hat immer zuerst der Konsument, und zu zweit der ehrliche Fabrikant — wenn es solche in der Gewürzmüllerei, die seit Jahren arg

Digitized by Google

in Verruf ist, überhaupt noch gibt. Eine Riesenarbeit wäre zu tun, wollte man im Nahrungs- und Genussmittelreiche wieder gesunde, ehrliche Zustände herbeiführen.

In **Halle** ist Herr **Ernst David**, Hauptbesitzer der Hallischen Schokoladenfabrik Fr. David Söhne A.-G. am 19. Januar gestorben. Er hinterlässt seine Frau und zwei Töchter, von denen die ältere unverheiratet, die zweite mit Herrn Johannes Graeb verheiratet ist. Er ist 52 Jahre alt geworden und hat seit Jahren gekränkelt; alljährlich war er zur Sommerzeit in Kissingen zu treffen. Herr David war auch Stadtverordneter. Seine Fabrik hat er vor nicht langer Zeit in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, in der ausgesprochenen Absicht, seinen Erben die Teilung zu erleichtern. Kaufmännisch war sein Bestreben ein quantitatives, d. h. er hatte den Ehrgeiz, grosse Mengen Waren zu produzieren und abzusetzen; viele seiner Kollegen jammern seit Jahren über allzubillige Davidsche Preise. Ob seine geschäftlichen Nachfolger nun einmal die qualitative Strasse wandern werden, bleibt abzuwarten. In der Regel geht es ja so im Leben; hat der verstorbene König allzu liberal regiert, dann regiert der Kronprinz hinterdrein konservativ. —

Eine nette Sorte von **»Feinsten Basler Leckerli«** ist in diesem Jahre anscheinend auf die Weihnachtstische in der Nordschweiz gekommen. Es ist wie ein Fluch, der allen berühmten Namen, Marken, Waren anhaftet, dass sie von Schmarotzern fort und fort verfolgt werden, indem diese mit geringeren Mitteln eine ähnliche Ware erzeugen, diese zu entsprechend niedrigeren Preisen ins Volk bringen (denn nur so können sie diese minderwertigen Waren los werden) und dadurch den reellen Fabrikanten oder Produzenten schweren Schaden zufügen. Es gehört eine starke Grundlage dazu, um als Fabrikant einer guten, allgemein bekannten Ware zusehen zu müssen, wie sein Absatzgebiet ihm durch Lieferung schlechter und billigerer Ware entrissen wird; oft, recht oft, kommt die solide Grundlage dabei ins Wanken, es wird der billigen Konkurrenz gefolgt, und schliesslich hat der Konsument grosse Mühe, sich eine gute Ware für schweres Geld überhaupt zu verschaffen. Der grössere Teil des Volkes lernt den Genuss eines echten reinen Fabrikates gar nicht erst kennen; er wird unter Surrogaten und Fabrikaten dritten, vierten Ranges gross. So gehts in der Lebkuchen-, in der sogenannten Honigkuchenindustrie, so gehts bei Marzipan, bei Schokolade, bei Obstfabrikaten, bei Wein, Bier, Schnaps, bei Graupen, Nudeln, Würsten und Eiern. — . —

Um beim »Basler Leckerli« zu bleiben: Durch eine Gerichtsverhandlung ist zutage gekommen, wie ein grosser Lieferant dieser Ware bei der Fabrikation verfahren ist. Es wird darüber aus Zürich wie folgt berichtet:

»Ein Aufsehen erregender Prozess kam kürzlich vor dem Basler Strafgerichte zur Verhandlung. Ein Konditor lieferte auf Grund eines Vertrages dem Warenhause J. B. Basler Leckerli, das Dutzend zu 20 Rp. Die Ware wurde dann zum Preise von 24 Rp. im Detail als »feinste Basler Leckerli« abgesetzt. Der Konditor stand unter der Anklage der Verfälschung und Verschlechterung von Nahrungsmitteln, der Inhaber des Warenhauses, sowie der Geschäftsführer der Basler Filiale hatten sich wegen Feilhaltens minderer Genussmittel und unlauteren Wettbewerbs zu verantworten.

Ohne Zutun des Konditorenverbandes kam im Oktober vorigen Jahres zu dem Vertreter dieses Verbandes ein Angestellter des angeklagten Zuckerbäckers und brachte ihm Teigmasse für die Basler Leckerli. Sie wurde dem Kantonschemiker übergeben, der feststellte, dass sie sich schon teilweise in Zersetzung befand und Wurmexkremente aufwies. Auf Veranlassung des Kantonschemikers fand dann durch den Sanitätskommissär eine Untersuchung der Räumlichkeiten der Konditorei des Beklagten statt, die unbeschreibliche Zustände in bezug auf Reinlichkeit der Arbeitsgeräte feststellte. Die Bestände an Leckerli und Lebkuchen wurden beschlagnahmt, das gleiche geschah mit dem Vorrat im Geschäfte der beiden Mitbeklagten.

In der gerichtlichen Einvernahme bestritt der Angeklagte, dass die beanstandete Masse zu den Leckerli und Lebkuchen verwendet worden sei. Er habe auf Reinlichkeit und Sauberkeit gehalten; wenn die Angestellten sich hiergegen verfehlten, so sei er nicht strafrechtlich dafür verantwortlich zu machen. Die ehemaligen Angestellten des Konditors belasteten ihren früheren Meister sehr stark; nach ihren Aussagen wurde ihnen von ihm befohlen, verdorbene Abfälle zu verwenden; auch seien sie angewiesen worden, verdorbene Masse für die Lebkuchen zu verwenden, die für die Messe bestimmt waren. Auf Grund dieser Anklage hat die Staatsanwaltschaft die Anklage in dem Sinne ergänzt, dass auch die Lebkuchen darin einbezogen werden. Der Inhaber des Warenhauses glaubt nicht für das Feilhalten der verdorbenen Waren verantwortlich gemacht werden zu können, da er nicht den Lieferungsvertrag mit dem Konditor abschloss; sein Geschäftsführer will die Beschaffenheit der beanstandeten Waren nicht gekannt haben. Nach ihrer Ansicht kann man für den vereinbarten Preis ganz wohl eine gute Ware liefern und doch noch dabei verdienen. Verschiedene Bäcker und Konditoren gaben noch billigere Offerten ein und lieferten teilweise auch billiger. Die Zeugen bestätigten dies.

Sehr ungünstig für die Angeklagten lauteten die Gutachten der Sachverständigen, des Kantonschemikers und eines ehemaligen Konditors. Speziell das fachmännische Gutachten ist sehr scharf gehalten und wies darauf hin, dass durch das Gebaren der Angeklagten eine in Basel blühende Industrie schwer geschädigt werde. Wiederholt stellten die Verteidiger der Angeklagten an die Experten die Anfrage, wie hoch sich der Gewinn belaufe bei dem Preise von 60 Rp. bis 1 Franken per Paket, ohne indessen die gewünschte Auskunft zu erhalten.

Der Vertreter der Staatsanwaltschaft hält die Anklage in vollem Umfange aufrecht, beantragt gegen den Konditor wegen Fälschung und Verschlechterung von Genussmitteln eine Geldbusse von 200 Fr., gegen den Inhaber und den Geschäftsführer des Warenhauses wegen Feilhaltens verdorbener Waren 80 und 60 Fr. und wegen unlauteren Wettbewerbes 50 und 40 Fr. Die beiden Verteidiger beantragten für ihre Klienten kostenlose Freisprechung.

Nach mehr als einstündiger Beratung erkannte das Gericht den Lieferanten im Sinne der Anklage schuldig und verurteilte ihn zu 150 Fr. Geldbusse, sprach dagegen die beiden andern Beklagten von der Anklage des unlautern Wettbewerbes frei, verurteilte sie aber wegen Feilhaltens verdorbener Genussmittel zu je 100 Fr. Geldbusse. Die Prozesskosten haben die Angeklagten zu gleichen Teilen zu tragen. Die Konfiskation der beanstandeten Waren wird aufrecht erhalten. — Gegen die Verurteilung wegen Feilhaltens verdorbener Nahrungsmittel ist appelliert worden.«

Eine Niederträchtigkeit. In die Konfitürenfabrik von F. Mannaberg in der Kastanienallee 34 zu Berlin waren Einbrecher nachts eingebrochen und hatten die Füllung der zum Lager der zweiten Etage

Digitized by Google

führenden Tür herausgeschnitten. Als sie in den Räumen die erhoffte Beute an Geld nicht fanden, zertrümmerten sie alle Kontoreinrichtungen, zerrissen alle Bücher, zerhackten Stühle, Tische, Schreibpulte, warfen die einzelnen Stücke und die vorgefundenen Schlüssel in die Oefen und zündeten diese an. Dann warfen sie die Behälter mit Schokolade, Marzipan, Kakao, Eiern und Früchten auf den Boden, gossen in diesen Brei die vorgefundenen Flaschen voll Himbeer, Kognak und Kirschsäfte und warfen in das Ganze die nicht verbrannten Trümmer der Ladeneinrichtung. Der Besitzer ist durch diesen rohen Akt um etwa 6000 Mk. geschädigt worden.

Höngg (Schweiz). J. J. Müller, Kakao- und Schokoladenfabrik, hat Konkurs angemeldet.

Gibraltar. Einfuhrzölle werden nur auf Spirituosen erhoben, alle anderen Waren sind frei, weil Gibraltar ein Freihafen ist. Von den eingeführten Kakaos, Schokoladen und Zuckerwaren sind 95 Proz. englischen Ursprungs, aus den Fabriken von Cadbury, Frey und anderen. Auch die Holländer Van Houten und Bensdorp und auch Stollwercks sind vertreten. Das Geschäft kann nur klein sein, denn im ganzen werden jährlich an Kakaos und Schokoladen etwa 25000 Kilo gelandet.

Lobositz (Böhmen). Zwecks Erzeugung und Vertrieb von Kakaowaren, Schokolade und Schokoladewaren, Kanditen, Fruchtkonserven und Marmeladen, Honigkuchen, Lebkuchen, Feinbäckereien, Biskuits, Jams und Kakes, sowie zuckerhaltigen Esswaren jeder Art, Kaffeesurrogaten (Rüben-, Zichorien- und Feigenkaffee), ferner zum Betriebe aller zur Förderung dieser Zwecke dienenden Fabrikations- und Handelsgeschäfte, hat sich hier mit einem Grundkapital von 600000 K. die Firma K. K. priv. Schokolade- und Zuckerwarenfabriks-Aktiengesellschaft, Zweigniederlassung der in Prag bestehenden Hauptniederlassung, gebildet. (K.)

Speyer. Oekonom Franz Vogler verkaufte an eine Frankfurter Gesellschaft Ackerland zur Errichtung einer Stanniol- bezw. Metallwarenfabrik. (K.)

Tilsit. Walter Hubatsch hat die Konditorei des Herrn August Winter, Deutschestr. 16, übernommen und führt sie unter gleicher Firma weiter. (K.)

Bremen. Herr J. Dederichs hat die Filial-Direktion von Hartwig & Vogels Automaten-A.-G. übernommen. (K.)

Halberstadt. Die Schokoladenwarenhandlung der Firma Albert Brehme ist in den Besitz von Kaufmann Friedrich Milling übergegangen, der sie unter der Firma Albert Brehme Nachf. weiterführt. (K.)

Rostock (Mecklenburg). Die Schokoladenfabrik der Firma August Laub Nachfg. ist durch Erbgang in den Besitz der Witwe Meta Schulze, geb. Drahn, und ihres minderjährigen Sohnes Johannes Alfred Schulze übergegangen. (K.)

Zwickau. Das Hauptgeschäft des Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenhauses Ernst Ziegenbalg ist von äussere Plauenschestrasse 21 nach Georgenstrasse 2, Ecke Georgenplatz, verlegt worden. (K.)

Hannover. Der Kaufmann Reinhold Schubert ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma Georg Robby, Schokoladenfabrik, hier, eingetreten. (K.)

Liebenstein i. M. Konditoreibesitzer Richard Bohlig erhielt die Genehmigung zum Betrieb einer Kakesfabrik. (K.)

Erfurt. Dem Kaufmann Wilhelm Bach wurde für die Firma Bach & Grassmann, Zuckerwarenfabrik, Prokura, erteilt. (K.)

Hodolin (Mähren). Die Firma Fried & Morgenstern, Schokolade-, Dragee- und Zuckerwarenerzeugung, wurde handelsgerichtlich eingetragen. (K.)

Löbau i. Sa. Gustav Voye eröffnete innere Weberstrasse 30 eine Filiale seiner Dampf-Schokoladen-Zuckerwaren-Fabrik. (K.)

Handelsregister.

Lychen. »Märkische Honigkuchen- und Marzipanfabrik Johannes Eichmann, Lychen«: Inhaber Konditoreibesitzer Johannes Eichmann.

Hamburg. Feronia-Brot- und Zwiebackfabrik Franz Köpff: Inhaber Franz Maria Hermann Köpff.

Halle, Westf. L. Bauer & Comp., Dragée- und Bonbonfabrik zu Werther: Der Gesellschafter Fabrikant Oskar Bauer ist ausgetreten.

Salzuflen. Biskuit- und Waffelfabrik Frinken & Co. in Salzuflen: Der Gesellschafter Richard Müller in Schötmar ist ausgeschieden.

Koblenz. »Coblenzer Zuckerwarenfabrik H. Bauer & Cie.«: Der Name des eingetretenen Gesellschafters lautet nicht Peter Wolbert, sondern Peter Walbert.

Berlin. Berliner Chocoladen- & Cacao-Haus Hans Riedl & Co.: Der bisherige Gesellschafter Hans Riedl ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Vacuum-Trocken-Apparat G. m. b. H.: Der Ingenieur Melchior Hock ist nicht mehr Geschäftsführer. Der Regierungsbaumeister Walter Haberland zu Charlottenburg ist Geschäftsführer geworden.

Berliner Teigwaren-Fabrik G. m. b. H.: Der Rittmeister ausser Diensten Wilhelm Köhler ist zum Geschäftsführer bestellt.

Berliner Chokoladen- und Cakao-Haus Stefan v. Pradzynski, Berlin: Inhaber Stefan von Pradzynski, Kaufmann, Rixdorf.

Frankfurt, Main. Gebr. Stollwerk. Das unter dieser Firma von dem Kaufmann Karl Ludwig betriebene Handelsgeschäft wird seit dessen Tode von seiner Witwe Sibylla Hubertine Ludwig, geb. Krusius, als Statutarerbin unverändert fortgeführt.

Konkurse (Eröffnung — Anmeldefrist).

Eisleben. Konditor Alfred Breitschuh (30. 1. - 15. 3.) — **Dresden.** Kolonialwarenhändler Hermann Martin Dittrich in Radebeul, Alberstr. 22 (31. 1. — 22. 2.) — **Barmen.** Kolonialwarenhändler Herman Prentzel (3. 2. — 3. 3.) — **Stettin.** Bäckermeister Emil Tetzke in Grabow, Giessereistr. 32 (3. 2. — 26. 2.) — **Meissen.** Kaufmann H. A. O. Prause (3. 2. — 15. 3.) — **St. Goar.** Konditor Gustav Hütwohl in Bacharach (5. 2. — 31. 3.) — **Schönlanke.** Kolonialwarenhändler Wilhelm Kroschel (5. 2. — 5. 3.) — **Düsseldorf.** Kaufmann Max Scherzberg (6. 2. — 8. 3.) — **Freiberg i. Sa.** Bäckermeister Karl Theodor Schindler (8. 2. — 26. 2.) — **Plauen i. V.** Kolonialwarenhändler Paul Neumann (10. 2. — 13. 3.) — **Zwickau i. Sa.** Bäckermeister Oskar Emil Zeuner (12. 2. — 3. 3.)

Zuckerraffinerie Genthin. Die ordentliche Generalversammlung genehmigte einstimmig den Geschäftsbericht und die vorgelegte Bilanz, die infolge des Sinkens der Zuckerpreise im vergangenen Geschäftsjahr bei 93100 Mk. Abschreibungen mit einem Verlust von 180000 Mk. abschliesst, der jedoch nach der per 31. Januar d. J. angefertigten Rohbilanz bereits eingebracht ist. Der Antrag einer Aktionärfirma auf Einleitung einer Schadenersatzklage gegen die Geschäftsführung wurde von den Antragstellern zurückgezogen.

Wegelin & Hübner, Maschinenfabrik und Eisengiesserei A.-G. in Halle. Die Generalversammlung setzte die Dividende auf 8 Prozent fest. Ueber die Aussichten für das laufende Geschäftsjahr bemerkte die Direktion, dass die Gesellschaft recht gut beschäftigt sei.


Digitized by Google



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Kakao-Schalen

fein gemahlen, sehr billig abzugeben.

Offerten unter **B. Y. 624** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Ein Posten 1905er

hochfeiner französisch. Wallnüsse

zum **Aufklopfen** gut geeignet, ist **preiswert** zu verkaufen. Angebote erbittet

Johs. Neumeister, Plauen i. V.

Im Neubau Rellingerstr. soll eine **Bäckerei** eingericht. werd. Reflekt. woll. s. vor Beginn d. Baues melden b. **J. H. Arriens**, Hamburg, Methfesselstr. 76. Fernspr. A. II, 345.

Wir offerieren **hochfeine, garantiert reine**

Schmelzbutter

in Kübeln von ca. 50 Pfd. Inhalt à Pfd. 1.08 Mk. ab Station Dresden.

Verkaufsverband Norddeutsche Molkereien

eingetr. Gen. m. beschr. Haftpfl.
Abteilung: Sachsen.

Dresden, Reitbahnstrasse 8—10.

Zuckerwarenfabrik.

Sterbefallshalber ist ein gutgehendes Geschäft mit Haus billig zu verk. Anz. ca. 8000 Mk. Das Geschäft befindet sich in einer mittl. Stadt Norddeutschlands. Umsatz 100 000 Mk. Offerten erbeten unter **C. B. 2012** an **Rudolf Mosse, Hamburg.**

Rohkakao.

Mailänder Firma, bei allen italienischen Schokoladefabrikanten bestens eingeführt,

sucht Vertretungen

in Kakaobohnen und anderen Rohstoffen. Off. u. **R. E. 626** a. d. **Verlag des Gordian** erbeten.

Kaufmann,

37 Jahre, verheiratet, seit 17 Jahren bei prima Firmen der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche tätig, mit der Kalkulation, Fabrikation, Akkordwesen usw. vollst. vertraut, der grosses Personal mit Ruhe und Umsicht zu leiten versteht, sucht per bald resp. 1. April Engagement als **Fabrikinspektor, Lagerchef** oder sonstige **Vertrauensstellung.** Off. u. **F. G. 626** an den **Verlag des Gordian.**

Hochmoderne Bäckerei in Berlin N.

Soldinerstrasse 32, Neubau, sofort zu vermieten. Alleinige Bäckerei für unsere drei Häuser mit ca. 150 Familien, das letzte Haus zum 1. Oktober beziehbar. Näheres durch die Eigentümer

F. Lenz & Co., G. m. b. H., Holzmarktstrasse 4.

Trockenmilch-Fabriken



Fabrikationsverfahren D. R. P. angemeldet.

bringen ihre **Trockenmilch-Fabrikate** für Herstellung von

Milch-Schokolade usw.

Bei 40° C wasserlöslich. in empfehlende Erinnerung. **Haltbarkeit garantiert.**


Digitized by Google

KÜHLANLAGEN für SCHOKOLAOEFABRIKATION

liefern als Spezialität

QUIRI & Co.

MASCHINENFABRIK SCHILTIGHEIM (ELSASS)

15 höchste Auszeichnungen. **Prima Referenzen.**

Ausgeführt über 550 Kältemaschinen.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Dr. F. Kaspar's Milchpulver

zu ff. Rahmschokoladen,

vollständig löslich, haltbar, unerreicht in Qualität, liefert:

Erste Aktien-Molkerei, Prag

Muster und Preise franko.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.



Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin

liefern

romos

In allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik

Viersen.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch - Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei

Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

 **Reklame-Plakate und -Karten** 

Ständig Neuheiten 

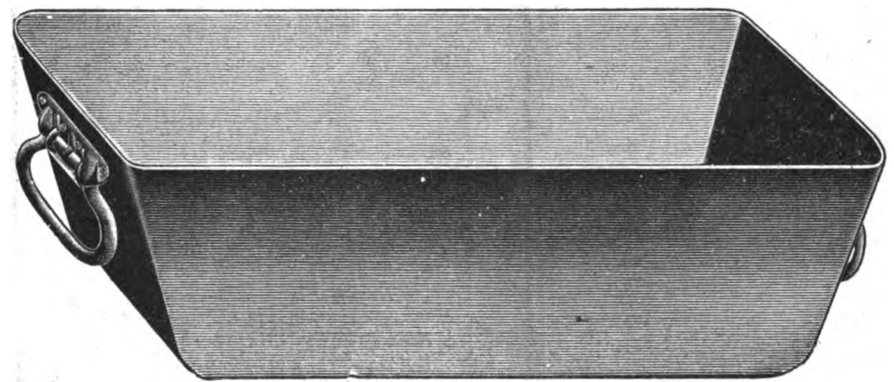
Neue Serie Oster-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

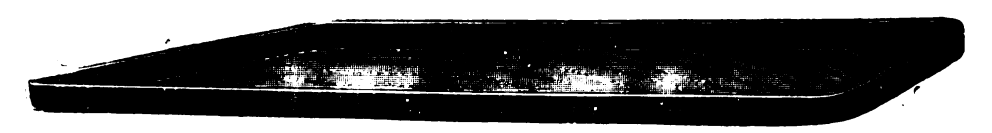
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

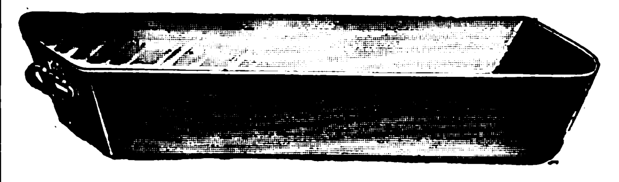


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½	Kilo Schokoladenmasse.

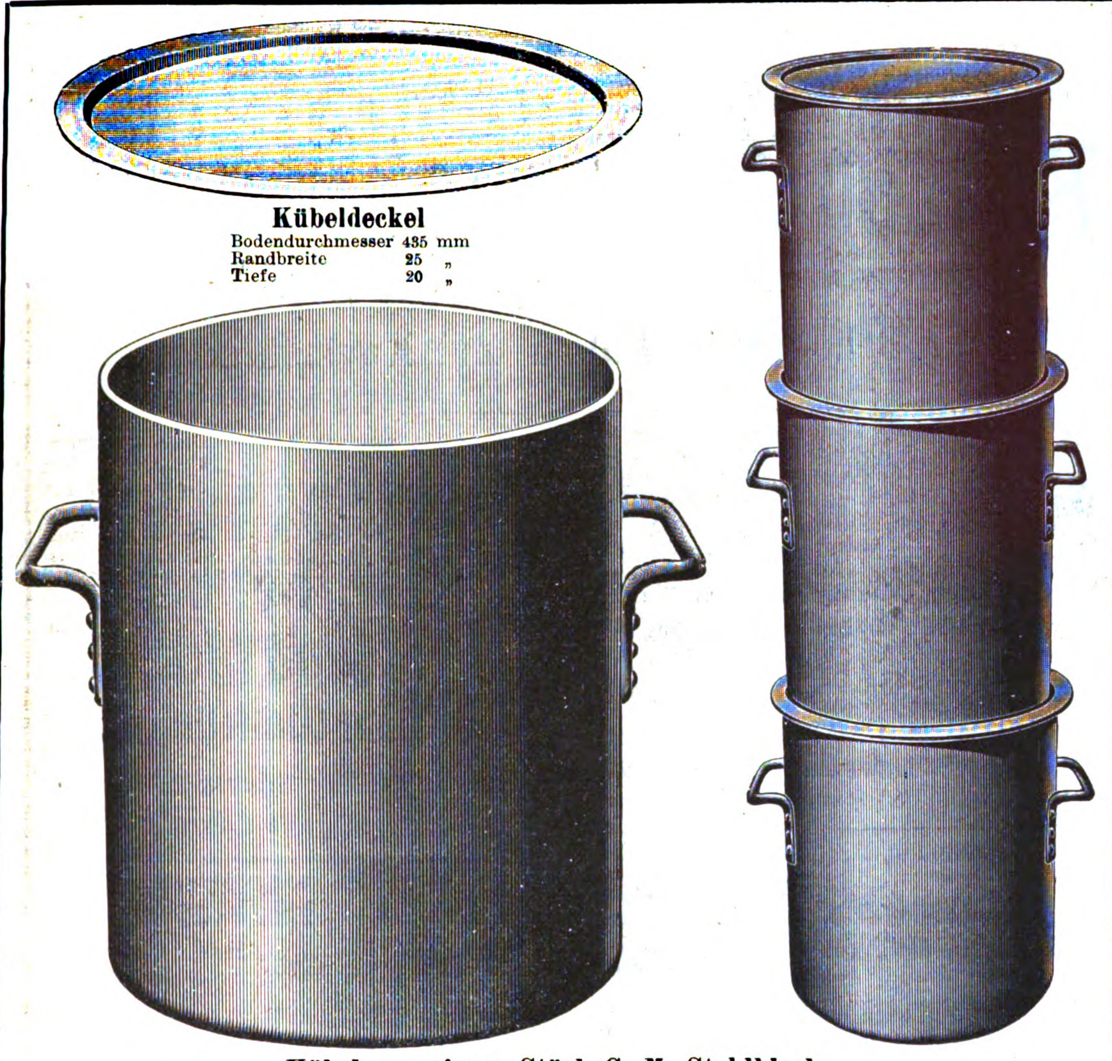
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann

Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XI. Jahrgang. **Nr. 261.** Hamburg, 5. März 1906.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16 Mk.** die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ❁ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

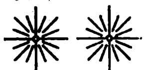
seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „

“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.
Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.
St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack,** und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.
Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen



liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.



Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 261:

Digitized by Google

Normalpackungen für Schokolade und Kakao.

Eine ausserordentlich wichtige Aenderung im Handel mit gewissen abgeformten, abgewogenen, abgepassten Waren steht uns bevor, wobei auch die Schokoladenindustrie berührt wird. Denn es ist in den letzten Jahren die Unsitte eingerissen, Blöcke, Riegel, Tafeln zu formen, die kein marktgängiges Gewicht haben. Man formt z. B. Blöcke zu 450, 420, 400 g ab; das sind keine marktgängigen Gewichte; man kommt auf die Vermutung, dass mit diesen Untergewichten dem Konsumenten vorgespiegelt werden soll, er bekäme, wie ers früher gar nicht anders gekannt hat, sein Pfund, seine 500 g, sein halbes Kilo. Und bei kleineren Tafelungen grösseren Formates, wobei er sein halbes Pfund, seine 250 g, sein viertel Kilo erwartet, werden Tafelungen von 225 und 200 gr geliefert. Und so geht das weiter. Sehr treffend werden die Verhältnisse in dem folgenden Briefe geschildert, den wir von einem mitteldeutschen Fabrikanten bekommen haben:

»Von der hiesigen Handelskammer wird mir heute, am 23. Februar, beifolgender Ministerial-Erlass vorgelegt, mit der Bitte, mich dazu gutachtlich zu äussern. Da sich die Anfrage nicht lediglich auf ausländische Packungen erstreckt, sondern die Rundfrage auch dahin geht, ob bei anderen Waren Quantitätsverschleierungen zu rügen sind, so möchte ich die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, Sie darauf hinzuweisen, ob sich nicht hier ein wunder Punkt findet, den Sie in Ihrer Zeitschrift berühren müssten, und ich zweifle nicht, dass Ihre Anregung manchen Fabrikanten zum Nachdenken bringen dürfte und vielleicht auch an massgebender Stelle Berücksichtigung finden wird.

Mein Protest richtet sich in erster Linie gegen die Quantitätsverschleierungen im Zwischenhandel mit Haushalt- und Konsum-Schokoladen, denen sich neuerdings auch Riegel zu 90 und 83 gr zugesellen. Wie Sie wissen, wurde früher Haushalt-Schokolade bei einem Verkaufspreise seitens der Fabrikanten von 136—140 Mk. nur in 100 gr-Tafeln (der Karton à 50 Tafeln 4teilig = 5 kg) gehandelt.

Als 1897 die Hausse in Kakaobohnen eintrat, begannen zuerst, wenn ich nicht irre, Herforder Fabrikanten 90 gr-Tafeln (Karton à 4½ kg) einzuführen, denen bald ⅙ Pfd. (Karton à 4,150 kg) und jüngst 80 gr-Tafeln (Karton à 4 kg) folgten. Der Fabrikant berechnet seinem Gross-Abnehmer natürlich nur das effektive Gewicht; dieser aber und der Kleinhändler verkaufen nur nach Karton und Tafel resp. Rippe, wobei das Mindergewicht dem Konsumenten um so weniger auffällt, als Form und Grösse der Tafel, beibehalten wurde, weshalb unbedingt eine Quantitätsverschleierung vorliegt. — Was bei 150 Mk. Grossistenpreis ein Notbehelf, wird jetzt bei 110 Mk. zur Ungerechtigkeit, wenn Sie bedenken, dass 4 kg = 50 Tafeln Haushalt 4.40 Mk. kosten und zu 50×20 Pfg. = 10.— » detailliert werden, also eine Verteuerung von 125 Prozent, bis die Ware in den Konsum gelangt.

Ich habe vergebens versucht, die intelligentesten meiner Grossabnehmer jetzt zur Wiedereinführung der 100 gr-Tafeln zu veranlassen, stiess aber allenthalben auf Widerspruch und meine, da müsste das Gesetz dem Kinde zu seinem Recht verhelfen, das jetzt für seine 5 Pfg. nur 20 gr, Wert 2,2 Pfg., erhält, während es früher 25 gr, Wert 3,5 Pfg., bekam.

Dass die allgemeine zwangsmässige Einführung der 100 gr-Tafel nicht allein die Fabrikation vereinfachen würde (statt heute 100, 90, 83 und hier und da 80 gr), sondern auch den Absatz um 10 bis 15 Prozent steigern muss, ist mathematisch klar, ganz abgesehen davon, dass auch die Nachfrage zunimmt, wenn für den gleichen Preis ein grösseres Stück geboten wird.

Ich glaube wirklich, dass es im allgemeinen Interesse liegt, wenn Sie sich im Gordian einmal mit dieser Angelegenheit befassen, doch setze ich als selbstredend voraus, dass Sie meinen Namen in keiner Weise bekannt geben.« —

Wir würden unsere Pflicht verletzen, wenn wir, da doch einmal eine gesetzliche Regelung vor der Tür steht, nicht die soeben geschilderten Misstände mit in den Kreis der Beratungen brächten. Dringend bitten wir alle Fabrikanten, sich weiter hierzu zu äussern, damit das Vortäuschen eines marktgängigen Gewichts, eines Normalgewichtes, bei Schokoladen sein Ende findet. Normalgewichte sind 500, 250, 200, 125, 100, 50, 40, 25 gr, aber keine Normalgewichte sind 450, 425, 400, 225, 180, 90, 80, 45, 22 gr. Käme doch dabei zugleich die Bestimmung in das zu erwartende Gesetz, dass Kakao und Schokoladen nur verpackt, nur mit Gewichtsangabe und nur mit dem Namen der Fabrik versehen, in den Handel gebracht werden dürfte! Dann würden wir einer qualitätsverbessernden Zeit entgegengehen! —

Der Erlass des Preussischen Ministers für Handel und Gewerbe, der unter dem 16. Januar 1906 an die Oberpräsidenten zur Weitergabe an die preussischen Handelskammern versandt worden ist, lautet wie folgt:

»Tee und andere Waren ausländischen Ursprungs werden im Kleinhandel vielfach in fertigen Packungen feilgehalten, auf denen das Gewicht in russischem oder englischem Pfund angegeben ist. Da es dem grossen Publikum nicht zum Bewusstsein kommt, dass es nach dem ausländischen Gewicht eine geringere Quantität erhält, als dem gleichnamigen deutschen Gewicht entspricht (nach russischem Pfund nur 409,512 Gramm, nach englischem Pfund nur 453,593 Gramm), so werden Waren in solchen Packungen wegen ihrer scheinbar grösseren Billigkeit naturgemäss bevorzugt. Ferner soll häufig die Gewichtsangabe auf der Packung nur dem Rohgewicht entsprechen, die Packung selbst aber aus so starkem Stoffe hergestellt sein, dass zwischen Rohgewicht und Reingewicht ein recht belangreicher Unterschied besteht.

Die Vorschriften in § 5 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs gewähren die Möglichkeit, solchen beabsichtigten und unbeabsichtigten Quantitätsverschleierungen entgegenzutreten. Auf Grund dieser Vorschriften sind bereits erlassen die Bekanntmachung des Bundesrats, betreffend Bestimmungen für den Kleinhandel mit Garn, vom 20. November 1900 (Reichs-Gesetzbl. S. 1014) und die Bekanntmachung, betreffend Bestimmungen für den Kleinhandel mit Kerzen, vom 4. Dezember 1901 (Reichs-Gesetzbl. S. 494).

Für den Kleinhandel mit Tee ist ein ähnliches Vorgehen schon früher in Erwägung gezogen worden. Für den Kleinhandel mit Maizena, Mondamin, Quäker-Oats, Fleischextrakt, Marmelade und Senfmehl wird es neuerdings von der Handelskammer in Berlin als wünschenswert bezeichnet.

Euere Exzellenz ersuche ich ergebenst, nach Anstellung der erforderlichen Ermittelungen, wo-

Digitized by Google

bei auch den Handelsvertretungen, bei welchen besondere Erfahrungen auf dem in Betracht kommenden Gebiete vorausgesetzt werden dürften, Gelegenheit zur Aeusserung zu geben sein wird, mir darüber zu berichten, ob auch bei anderen Waren ausser Tee aus den im Eingang angegebenen Gründen ein Bedürfnis nach Erlass solcher Vorschriften besteht.

Die Bedürfnisfrage wird nicht nur für die von der Berliner Handelskammer benannten Waren zu prüfen sein, sondern es wird auch zu erwägen sein, ob nicht noch andere Waren in den Bereich der Regelung zu ziehen sind. Eine Beschränkung auf Waren in ausländischer Packung ist übrigens nicht angängig. Die Vorschriften würden gegebenenfalls alle Waren der einzelnen Gattung ohne Rücksicht auf das Ursprungsland und die Art der Aufmachung umfassen müssen.

Weiter wird unter anderem folgendes in Betracht kommen:

Die Vorschrift in § 5 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlautern Wettbewerbs gewährt die Möglichkeit anzuordnen, dass eine bestimmte Ware im Einzelverkehre nur in vorgeschriebenen Einheiten der Zahl, der Länge und des Gewichts oder mit einer Angabe über Zahl, Länge oder Gewicht gewerbsmässig verkauft oder feilgehalten werden darf; zulässig ist es, beide Anordnungen zu verbinden.

Wird die Einhaltung bestimmter Einheiten vorgeschrieben, so lässt sich die Festsetzung von Fehlergrenzen in der Regel nicht umgehen. Diese Festsetzung kann aber, wie die Erfahrung gezeigt hat, mit Schwierigkeiten verbunden sein, die in der Veränderlichkeit der Ware ihren Grund haben. Es wird daher zu prüfen sein, ob dem Zwecke, den Käufer vor Schaden zu bewahren und zugleich im Interesse des redlichen Geschäftsverkehrs den Anschein eines billigeren Angebots zu beseitigen, bei den in Betracht kommenden Waren in der Weise entsprochen werden kann, dass die Regelung auf dem im Gesetze an zweiter Stelle vorgesehenen Wege erfolgt und die Ermittelung, ob die Menge im Einzelfalle der Angabe entspricht und inwieweit der natürliche Schwund und unvermeidliche Ungenauigkeiten zu berücksichtigen sind, dem freien richterlichen Ermessen überlassen wird. Es würde dann vielleicht die Anordnung genügen, dass die Waren im Kleinhandel in fertigen Packungen nur feilgehalten und verkauft werden dürfen, wenn auf der Aussenseite der Packung das Reingewicht des Inhalts in Gramm oder Kilogramm angegeben ist. Dies hätte auch dann zu gelten, wenn die Packung einen Gesichtsvermerk nach ausländischem System enthält; die Angabe über das Verhältnis des ausländischen Gewichts zum Kilogramm wird nicht ausreichen.

Eine solche Regelung würde dem legitimen Bezug von ausländischen Packungen kein Hindernis bereiten, da der Zwischen- oder Kleinhändler der Vorschrift dadurch genügen könnte, dass er auf das Paket einen Streifen mit der deutschen Gewichtsangabe klebt.

Zu prüfen ist ferner, ob bei allen oder einzelnen der betreffenden Waren ausser der Angabe des Reingewichts auch ein Vermerk über das Rohgewicht verlangt werden müsste, ferner ob die Gewichtsangabe für den Kleinhandel schlechthin oder nur bis zu einem gewissen Höchstgewicht (z. B. ein Kilogramm) vorzuschreiben wäre.

Ich bitte auch festzustellen, in welchen Gewichtsmengen die einzelnen Waren fertig gepackt in den Verkehr gelangen. gez.: Delbrück.

* * *

Wir wiederholen unsere Bitte, uns zu dieser wichtigen Frage mit weiterem Material zu versorgen. R. d. G.

Ein merkwürdiger Patentanspruch.

Die Firma Gebr. Fischer in Apolda hat dem Kaiserlich deutschen Patentamt einen merkwürdigen Patentanspruch vorgelegt. Sie will ein Patent fordern auf ein Verfahren zur Herstellung von Marzipanmasse, in ( ) Klammern (Marzipanbackstoffmasse), das gar keine Marzipanmasse ergibt, sondern ein Surrogat. Denn sie sagt in dem beschreibenden Teil ihres Patentanspruches, dass sie ihre neue Marzipanmasse herstellen will »unter Mitverwendung von stark proteinhaltigen Leguminosenmehlen« von »sogenannten französischem Konditormehl« »zum Zweck, die Backfähigkeit der Masse zu erhöhen«. —

In der weiteren Erläuterung wird dann auseinandergesetzt, dass man Milch, Butter, Mehl von Bohnen **o. dgl.** zu dieser Patentmarzipanmasse verwenden würde. —

Dass eine Mischung aus Mandeln, Zucker, Milch, Butter, Bohnenmehl keine Marzipanmasse ist, dass dieser fertige Kuchenteig weder als patentierte noch als unpatentierte Marzipanmasse verkauft werden darf, scheint den Anmeldern im Augenblick ihrer Patentanmeldungsidee nicht gegenwärtig gewesen zu sein. Wäre es das gewesen, so hätten sie aus § 1[1] des Patentgesetzes vom 7. April 1891 ersehen können, dass sie keine Aussichten für die Erlangung eines Patentes haben. Dieser § 1[1] lautet:

»Ausgenommen von der Erteilung eines Patentes sind Erfindungen, deren Verwertung den Gesetzen oder guten Sitten zuwiderlaufen würde«. —

Wir sind der Ansicht, dass es der guten Sitte zuwiderläuft, wenn jemand ein Patent auf »Marzipanmasse« fordert und gar keine »Marzipanmasse« sondern ein Surrogat, einen Kuchenteig fabrizieren will. Dieses Surrogat, dieser Kuchenteig, soll doch sicherlich später als
»patentierte Marzipanmasse«,
»patentierte Marzipanbackstoffmasse«
ausgepriesen werden. —

Das geht denn doch nicht! —

Gegen diesen Patentanspruch ist sicherlich aus Interessentenkreisen Einspruch erhoben worden, so dass wir ihm wohl schon heute Lebewohl sagen können. Der Verein der selbständigen Konditoren des Bezirks »Oberelsass« in Mülhausen hat unter dem 17. Februar 1906 folgendes Schreiben an das Kaiserliche Patentamt in Berlin gesandt:

»Der Verein selbständiger Konditoren des Bezirks Oberelsass« erhebt hierdurch Einspruch gegen die Erteilung des durch die Firma Gebr. Fischer in Apolda am 21. 2. 05 angemeldeten Patents unter Nr. F. 19859 Kl. 55 f bezeichnet, betreffend »Verfahren zur Herstellung von Marzipanmasse« (Marzipanbackstoffmasse), gekennzeichnet durch Mitverwendung von stark proteinhaltigen Leguminosenmehlen, sogenanntem französischen Konditormehl zum Zwecke, die Backfähigkeit der Masse »zu erhöhen« und ersucht, das gewünschte Patent nicht zu erteilen.

Gründe:

1. Unter »Marzipan« versteht man in Fachkreisen ein Gemisch von Mandeln und Zucker, mit Wasser fein gerieben und hernach durch Abrösten das überflüssige Wasser zwecks Konser-

Digitized by Google

vierung des Marzipans verdampft, ohne irgendwelchen Zusatz. Bei Haselnuss- oder Pistazienmarzipan sind die Mandeln ganz oder teilweise durch Haselnüsse resp. Pistazien zu ersetzen.

2. Wird behauptet, die so hergestellte Marzipanmasse zeige Mängel, indem sie spröde werde und das aus ihr gefertigte Gebäck werde rissig. Diese Behauptung ist nicht stichhaltig, denn diese Mängel (welche wir nicht als solche anerkennen) liessen sich durch fachmännische Behandlung beheben. Makaronen und ähnliches Gebäck lassen sich sehr gut und sehr schön daraus herstellen, ohne dass irgend ein fremder Körper (wie Mehl und mehlhaltige Stoffe) hinzugefügt werden.

Wir sind der Ueberzeugung, dass nur zwecks Verbilligung der Marzipanmasse Kartoffeln und Bohnen zugesetzt werden.

Dass von einer Verbesserung durch Zusatz solcher Leguminosenmehle keine Rede sein kann, ist klar. Da dieses Fabrikat bedeutend billiger zu stehen kommt als Marzipan, welches nur aus Mandeln und Zucker hergestellt wird, könnte es bedeutend billiger abgesetzt werden, wodurch dem Lieferanten reiner Marzipanmasse eine starke Konkurrenz entstehen würde. Es wäre sogar nicht ausgeschlossen, dass es zu einer unreellen Geschäftspraxis führen könnte, da es in den seltensten Fällen nachweisbar ist, ob beim Verkauf dieser Ware der Kunde auf den Zusatz von Leguminosen aufmerksam gemacht würde.

Die Gründe, die den Verein selbständiger Konditoren des Bezirks »Oberelsass« veranlasst haben, Einspruch gegen die Erteilung des Patentes zu erheben, sind folgende:

1. Der Verband selbständiger Konditoren Elsass-Lothringens hat den Bundesrat ersucht, den Begriff »Marzipan« festzulegen und zu bestimmen, dass Marzipan nur Mandeln und Zucker enthalten darf, ohne irgendwelchen Zusatz.

2. Den Konditoren würde dadurch eine grosse und unlautere Konkurrenz entstehen, da aus Marzipanmasse mit beantragtem Zusatze hergestellte Ware bedeutend billiger abgegeben werden könnte, als solche, die aus reiner Marzipanmasse verfertigt ist.

3. Die Konditoren halten es für ihre Pflicht, den Geschmack des Publikums zu verbessern und nicht durch schlechte Ware zu verderben.

4. Wir stehen auf dem Standpunkte, dass Marzipan ein ähnliches Produkt ist wie Schokolade, denn der ganze Unterschied ist, dass bei dem einen statt Mandeln, Kakaobohnen mit Zucker verarbeitet werden. Hieraus folgern wir auch, dass schon jetzt auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes Nahrungsmittelfälschung vorliegt, wenn Schokolade mit Mehlzusatz, oder Wurst mit Mehl zum Verkaufe aufgestellt wird, ohne dass dies durch Aufschrift oder Plakat dem Publikum zur Kenntnis gebracht wird, und dass es ebenso beim Marzipan gemacht werden muss.

In Anbetracht all dieser Gründe ersuchen wir ergebenst das Patentamt, diesen Einspruch in Erwägung zu ziehen und die Patenterteilung ablehnen zu wollen.«

Der Herr Geheime Bureaukratismus.

Am 3. März — also zwei Tage nach Beginn der **neuen** Zollzeit — ist den deutschen Schokoladefabrikanten die amtliche Mitteilung zugegangen, dass für Exportfabrikate aus Kakaobohnen noch bis zum 30. April die alte hohe Vergütung ausgezahlt werden soll, wenn die Fabrikanten versichern und buchmässig nachweisen können, dass ihre Ware aus Kakaobohnen hergestellt ist, die zu dem alten Zollsatz von 35 Mk. für 100 Kilo verzollt worden sind.

Die den Fabrikanten zugegangenen Zollbriefe haben ungefähr den folgenden Wortlaut:

»Der Herr Provinzialsteuerdirektor ist durch Finanz-Minist.-Erl. vom 24. 2. 06 III/2941 ermächtigt worden, für kakaohaltige Waren, die in der Zeit vom 1. März bis 30. April 1906 ausgeführt oder niedergelegt werden, und zu deren Herstellung erwiesenermassen zum Satze von 35 Mk. für den dz verzollter Kakao verwendet worden ist, die Kakaozollvergütung nach den bisherigen Sätzen gewähren zu lassen.

Die Gewährung der höheren Ausfuhrvergütung ist an folgende Bedingungen geknüpft:

In die in Betracht kommenden Anmeldungen (S. 2 der Anl. 1 zu den im R. C. Bl. S. 429/03 abgedruckten Ausführungsbestimmungen) ist folgendes aufzunehmen:

»»Beantrage auf Grund des B. R. B. vom 15. 2. 06 § 123 d. Prot. die Gewährung der Kakaozollvergütung nach dem bisherigen Satze und versichere, dass der gesamte zur Herstellung vorstehender Waren verwendete Kakao zum Satze von 35 Mk. für den dz verzollt ist««

Jede derartige Anmeldung ist von einem Oberbeamten der Zollverwaltung mit der Richtigkeitsbescheinigung zu versehen, zu welchem Zwecke dem Beamten die Geschäftsbücher zur Einsicht vorzulegen sind.«

Warum diese Anordnung erst jetzt bekannt wird, warum sie nicht vier Wochen früher den Fabrikanten zugestellt worden ist, bleibt das Geheimnis des Finanz-Ministeriums und seiner Geheimen Räte. Wieviel Arbeitslöhne, Mühe und Kosten hätten erspart werden können, wenn die Fabrikanten von diesem Erlasse vier Wochen früher unterrichtet worden wären! Ueber Hals und Kopf, mit Ueberstunden und Nachtschichten, ist in den Fabriken in den letzten Wochen gearbeitet worden, um die für den Export bestimmten Waren noch vor dem 28. Februar über die Zollgrenze zu bringen und sich vor Verlusten, gegenüber den neuen Verhältnissen, zu schützen. Und nun kommt Herr Geheimer Bureaukratismus und sagt, dass das alles keine Eile gehabt hätte, dass alle Arbeit in aller Ruhe sich hätte abwickeln lassen, indem noch acht lange Wochen hindurch zu alten Zollvergütungssätzen exportiert werden kann, alles, was zu alten Zollsätzen an Rohmaterial verzollt worden ist! —

Wir glauben, dem Herrn Geheimen Bureaukratismus haben am Sonnabend, den 3. März, als er seine Verordnung bei den deutschen Schokoladefabrikanten niederlegte, bös die Ohren geklungen. Man wird ihm recht pikierte Dankesworte hineingelegt haben. Werden denn in den höchsten Verwaltungsstellen gar keine Kräfte verwendet, die von der S e e l e des wirtschaftlichen Lebens etwas in ihren jungen Jahren gespürt haben?

Jetzt sitzen überall so und soviele Arbeiter zu Hause, weil sie entlassen worden sind, während sie vorher sich haben abrackern müssen. Das wäre nicht nötig gewesen, wenn die Fabriken

Digitized by Google

von diesem »Geheimen Entgegenkommen« einige Wochen vorher verständigt worden wären. Schmuggeleien hätten nicht vorkommen können, auch sonst hätte Niemand sich irgend welche Vorteile verschaffen können. —

Also warum diese Geheimnistuerei? R. d. G.

Basler Leckerli als Zugartikel.

Mit dem nachfolgenden etwas ausführlicheren Bericht ergänzen wir, was schon in Nr. 260 vorgetragen worden ist:

»Das Sanitätsdepartement des Kantons Baselstadt und der Konditorenverband in Basel strengten gegen den Konditor Oesterle in Basel und den Inhaber der bekannten Warenhäuser in Basel, Zürich, St. Gallen usw., Julius Brann, Strafprozesse an. Die Klage des Sanitätsdepartements richtete sich gegen Oesterle und Brann wegen Verkauf von verdorbenen und verfälschten Nahrungsmitteln, diejenige des Konditorenverbandes lautete auf »unlauteren Wettbewerb« seitens des Julius Brann. Letzterer wurde indes nur zu einer Busse von Frs. 100.—, sein Prokurist Emil Grätz ebenfalls zu einer solchen von Frs. 100.— und zu je einem Drittel der Kosten verurteilt, weil der »unlautere Wettbewerb« dem Gericht nicht als genügend ausgezeichnet erschien. Oesterle ist des Vergehens wegen Verkauf von verdorbenen und verfälschten Nahrungsmitteln schuldig befunden worden, und ihm wurde eine Busse von Frs. 150.— oder 15 Tage Gefängnis auferlegt. Die Verhandlungen ergaben folgende Tatsachen:

Oesterle fabrizierte »Basler Leckerli«, die jedoch von einer Beschaffenheit waren, dass sie auf diese Bezeichnung keinen Anspruch mehr erheben konnten. Julius Brann verkaufte die Oesterleschen Leckerli und zwar als »feinste« Basler Leckerli.

Oesterle beschäftigte zwei, manchmal auch drei Arbeiter und einen Lehrling. In der Backstube befand sich eine Kiste zur Aufnahme der Abfälle von Leckerlis, des Sägemehles, welches sich beim Sägen der Leckerli ergibt, ferner alter Kuchen — und unverkauft gebliebenen Gebäcks. Sodann befand sich dort noch ein Fass von 2 hl Inhalt, zur Aufnahme des Kuchenteiges. In diesem Fasse wurde der Teig für Kuchen aufbewahrt. Der Teig und die innere Fasswandung scheinen nun nicht allzu sorgfältig in jenem Zustande gehalten zu sein, dass der Arbeiter mit Freude arbeitet und der Konsument die so hergestellten Fabrikate mit Appetit essen kann.

Der Teig im Fasse, wie die an der inneren Fasswand angesessene Teigkruste waren mit Würmern und Wurmexkrementen durchsetzt. Die Arbeiter hatten anlässlich des Teigknetens, als einer davon die Hände voll jener »lebenden« Zutaten hatte, ihren Meister darauf aufmerksam gemacht, letzterer erklärte jedoch, »das sei nicht so gefährlich, man könne den Teig gleichwohl verwenden«.

Das war nun aber doch den Arbeitern zu stark, und sie benachrichtigten den Konditorenverband und dieser das Sanitätsdepartement. Es muss nämlich auch gleich gesagt werden, dass Oesterle zur Fabrikation seiner Leckerli nicht nur jene Abfälle, welche aus alten Kuchen, sonstigem Gebäck, dem Sägemehl der Leckerli und deren Resten bestanden, jeweilen wieder vermahlte, um neue Leckerli damit zu fabrizieren, sondern er nahm auch jeweilen von jenem »lebendigen« und von Wurmexkrementen durchsetzten Kuchenteig hinzu, um Leckerli zu machen.

Herr Julius Brann bestellte zu Tausenden, ja bis zu 50000 Pakete zu Preisen von 20, 30 und 40 Cts. das Paket.

Die Fachexpertisen, welche über die Ware Oesterle und Brann ein Gutachten abzugeben hatten, erklärten, dass zu diesen Preisen keine Basler Leckerli geliefert werden können und es sei vom Warenhausbesitzer Julius Brann ein starkes Stück, solche Ware dem Publikum unter dem Namen »feinste Basler Leckerli« zu offerieren. Oesterle selber musste zugestehen, dass man für 20 Cts. keine gute und geschmackvolle Basler Leckerlis liefern könne. Diese Leckerli enthielten auch nur Mehl und Zucker! Von Honig, Mandeln, Kirsch, Zimmt und anderen Gewürzen keine Spur.

Auf Anordnung des Sanitätsdepartements wurde bei Oesterle das Fass mit 60 kg Teig, die Kiste mit den Abfällen, einige Hundert Pakete »feinste Basler Leckerli« und Kuchen beschlagnahmt, bei Julius Brann wurden ebenfalls die Oesterleschen Fabrikate mit Beschlag belegt. Der Kantonschemiker, Herr Dr. Kreis, konstatierte unter Vorlage von Proben die Anwesenheit von Würmern und Wurmexkrementen.

Aus dem Zeugenverhör ging noch hervor, dass Julius Brann von einem gewissen Gabriel Ruedin, Kaufmann in Zürich, ebenfalls Basler Leckerli, zum Preise von 20 und 25 Cts. das Paket bezogen habe. Dieser Ruedin lässt seine Produkte bei einem gewissen Hermann Bühler in Alten herstellen und zwar zu 19 Cts., Packung à 3.6 Cts. inbegriffen. Nach dessen Aussage wird für die zwei Qualitäten verschiedenfarbige Packung verwendet, aber alle Packungen tragen denselben Druck, also »hochfeine Basler Leckerli«. Herr Ruedin und Herr Brann wurden denn auch auf das Illoyale einer solchen Handlungsweise aufmerksam gemacht. Es wurde ihnen gesagt, dass sie vollkommen wüssten, dass zu diesen Preisen nur Produkte hergestellt werden können, die mit »Basler Leckerli« nichts gemein hätten und zudem zu Hungerlöhnen gemacht werden müssten. Ein vorgeladener Zeuge, Herr Schöneck, Bäcker und Konditor, welcher ebenfalls zugeben musste, dass für 20, 30 und 40 Cts. keine Basler Leckerli fabriziert werden könnten, wurde nachher überführt, Leckerli an Julius Brann zu 22 Cts. offeriert zu haben.

Im Verhältnis zu der Bedeutung der »Basler Leckerlifabrikation«, welche weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt ist und diesem Spezialprodukt guten Ruf und flotten Absatz verschafft hat, muss die ausgesprochene Busse als eine viel zu milde bezeichnet werden. Oesterle, der die elementarsten Regeln der Reinlichkeit bei der Herstellung seiner Produkte missachtete, und Brann, der reklamebeflissene, konkurrenzlose Geschäftsinhaber, welcher derartige Ware als »feinste« Qualität seinen Kunden anpreist, hätten zum mindesten zu der Geldbusse noch eine Freiheitsstrafe wohlverdient.« Z.

Kamerun-Kakao.

Das Januarheft des »Tropenpflanzers« bringt von dem bekannten Kolonialkenner Professor Warburg einen Aufsatz über Ergebnisse und Aussichten der kolonialen Landwirtschaft. Es wird dort vom Eisenbahnbau gesprochen, der in Südwestafrika, in Ostafrika, in Togo und in Kamerun, teils im Werden, teils geplant ist. Unsere Kolonien und wir auch erwarten von den neuen Bahnen sehr viel; sie sollen uns ein Schlüssel sein, um


Digitized by Google

die Kolonien landwirtschaftlich ausnutzen zu können. Während in Südafrika der Bahnbau die Besiedelung des Landes mit Weissen fördern wird, ist es ohnehin klar, dass in den tropischen Kolonien, also auch in Kamerun, vor allem die Volkskulturen der Eingeborenen von der Bahn Nutzen haben werden. Die Bahn wird die Rentabilitätszone der landwirtschaftlichen Ausfuhrerzeugnisse, zu denen auch der Kakao gehört, bedeutend erweitern, während bisher nur die Küstenstriche an der Ausfuhr teilnehmen konnten, weil der Transport aus dem Innern zur Küste zu teuer und zu schwierig war, um auch lohnend zu sein. Es wird auch auf eine Schwierigkeit hingewiesen, die der Bahnbau in Kamerun wie in den anderen Kolonien zeitigen wird, nämlich einen erheblichen Mangel an Arbeitern. Dieser Uebelstand macht sich besonders in Deutsch-Ostafrika schon jetzt geltend, und er wird auch in Kamerun recht fühlbar werden, wenn der Bau beginnt, zu dem viele Hände nötig sind. Es wird eine weise Selbstbeschränkung in der Gründung neuer und der Erweiterung bestehender Pflanzungen in den nächsten Jahren lediglich als ein Akt der Klugheit und der Selbsterhaltung bezeichnet. Nachdem, wenn die Bahn gebaut ist, werden die Bahnarbeiter natürlich wieder für die Pflanzungen frei werden. Ueber die Verhältnisse der Kameruner Kakaokultur im besonderen wird folgendes gesagt:

»Bedenkt man, dass allein die eine Pflanzungsgesellschaft Victoria 3500 farbige Arbeiter im Jahre 1904 benötigte, Bibundi bis zu 900 Arbeiter beschäftigte, Moliwe etwa 700 usw., dass ferner die im Graslande angeworbenen Arbeiter nur zum Teil dem Klima des Plantagengebietes gewachsen sind, so wird man sich der Befürchtung nicht erwehren können, dass auch hier dem Plantagenbau, vielleicht in naher Zukunft, ernste Tage bevorstehen. Jedenfalls sollte man jetzt die Pflanzungen nicht mehr erheblich vergrössern, bis wieder, z. B. nach Vollendung der Eisenbahn, eine Arbeiterversorgung auf breiterer Basis gesichert erscheint. Wenn man bedenkt, dass allein die Pflanzung Victoria, die am Ende des Jahres 1903 770000 Kakaobäume aufwies, Ende 1904 1900000 Bäume zu besitzen angibt, also ihren Bestand in einem Jahre um 1130000 Bäume vermehrt hat, so kann man sich der Besorgnis nicht entschlagen, dass es vielleicht nicht möglich sein wird, die nötige Arbeiterzahl zu beschaffen, um eine solche Riesenplantage in gutem Stand zu halten. Schon laufen ernste Nachrichten von den Pflanzungen ein, die zeigen, dass die Zahl der verfügbaren Arbeiter bedeutend abnimmt; was soll erst daraus werden, wenn der Eisenbahnbau viele Arbeitskräfte absorbieren wird?

Als weiterer ungünstiger Umstand kommt noch für die Kamerun-Kakaopflanzungen hinzu, dass die für den von dorther kommenden Kakao erzielten Preise von Jahr zu Jahr niedriger werden infolge der grossen Konkurrenz in diesen geringwertigen Sorten durch St. Thomé und die Goldküste. Durfte man bei der Begründung der Pflanzungen im Jahre 1898/99 noch mit Preisen der getrockneten Kakaobohnen von 1,25 Mk. pro Kilo in Hamburg rechnen, so sind die Durchschnittspreise jetzt um 20 Prozent geringer, d. h. 1 Mk. pro Kilo, ja in der letzten Zeit werden sogar schon Preise von 0,95 Mk. pro Kilo zugestanden. Auch die Durchschnittserträge sind weit geringer als man ursprünglich annahm; während Preuss z. B. 1898 mit 1½ Kilo pro Baum im vierten Jahre rechnete, und in späteren Jahren sogar mit 2 Kilo, so wissen wir jetzt, dass so hohe Durchschnittsmengen nur in begünstigten und besonders gut gehaltenen Pflanzungen, also nur ausnahmsweise erreicht werden, da die Schädlinge, sowohl die Kakaowanze als auch die Braunfäule, die Erträge stark beeinträchtigen, umsomehr, je weniger gut die Aufsicht infolge von Arbeitermangel ist.

Rechnet man aber nur mit dem sicheren Durchschnittsertrage von 1 Kilo pro Baum, so wird man bei sparsam wirtschaftenden Plantagen zwar selbst bei den momentanen Preisen noch recht gute Dividende erzielen, die 5 bis 10, im günstigsten Falle auch wohl noch 20 Prozent des hineingesteckten Kapitals beträgt, aber die glänzenden Aussichten, die den Gründern der Gesellschaften vorschwebten, werden sich nicht erfüllen. Neugründungen von Kakaopflanzungen sind daher auch nicht zu verzeichnen.«

Diese Sätze lauten nicht sehr tröstlich und sollten besonders solchen Leuten zu denken und zu raten geben, die in Kamerun schon den einzigen Kakaolieferanten der deutschen Kakaoindustrie erträumen, eine Vorstellung, die in die Wirklichkeit umgesetzt eine trostlose Einförmigkeit hervorrufen würde, und die technisch unmöglich wäre. Vor der Hand sind diese Erträge im Verhältnis zum ganzen Bedarf doch noch recht klein. Denn die deutsche Kakaoindustrie verarbeitete im Jahre 1905 im ganzen 29633100 Kilo, wovon Kamerun 839000 Kilo lieferte, eine an sich ganz stattliche Menge, die aber vom Gesamtbedarf noch nicht 3 Prozent ausmacht.

Allerdings rechnet man in den nächsten Jahren mit steigenden Erträgen, doch erscheint es bei den Arbeiterverhältnissen fraglich, ob die Erträge sämtlich greifbar werden; denn die Klagen über Mangel an Arbeitskräften sind schon jetzt mehr und mehr zu hören, während bei der Zunahme der ertragfähigen Bäume auch mehr Leute gebraucht werden. Ferner wird über den Preis geklagt, der in den Empfangshäfen gezahlt wird. Dabei ist zu beachten, dass die allgemeine Preislage für Kakao sehr billig ist. Ausserdem kommt beim Kamerunkakao noch dazu, dass häufig im letzten Jahre über schlechten Ausfall geklagt wurde, was wir wiederholt im Gordian erwähnen mussten. Auch im Jahresbericht von 1905 der Hamburger Handelskammer ist von dem schlechten Ausfall die Rede. Dort heisst es wörtlich bei Kamerun:

»Leider haben die Kakaopflanzungen im laufenden Jahre durch übermässige Feuchtigkeit zum Teil sehr gelitten, und ist die Kakaoernte verhältnismässig gering ausgefallen.«

Diese Sätze haben hier und da Unwillen erregt, wie eine Zuschrift an die »Hamburger Nachrichten« beweist, in der behauptet wird, dass die Kakaos der Bibundi-Gesellschaft eine Ausnahme machen, da sich die Ernten dieser Gesellschaft von Jahr zu Jahr vergrösserten. Das soll nicht bestritten werden. Andererseits ist aber die Tatsache nicht aus der Welt zu schaffen, dass im letzten Jahre in Hamburg recht oft Kamerunkakaos angebracht wurden, die rauchig, schlecht gereinigt oder sonst nicht einwandsfrei waren, was auch im Jahresbericht eines Hamburger Kakaohauses ausdrücklich festgestellt wird. Es heisst dort, dass die beanstandeten Partien Mühe hatten, selbst zu den herabgesetzten Preisen von 35 bis 30 Mk. einen Käufer zu finden. Dies wird im allgemeinen und auch von Viktoria Kamerun gesagt. Natürlich soll dann auch nicht unerwähnt bleiben, dass gute Partien gern genommen wurden, zu Preisen, die im Anfang von 1905 bei 47 bis 49 Mk., gegen Jahresende bei 45 bis 46 Mk. standen. Kamerun

Digitized by Google

muss sich eben in der Entwickelung der Preise dem allgemeinen Marktstande fügen.

Der »Tropenpflanzer« sagt dann weiter:

»Mit Recht und nicht zum geringsten Teil auf Anregung des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees wenden sich auch die meisten der bestehenden Kakaopflanzungen dem für die Zukunft weit grösseren Nutzen versprechenden Anbau von Kautschukpflanzen zu. Vor allem ist es die in Kamerun einheimische Kickxia (Funtumia) elastica, die als zweite Kultur neben dem Kakao in immer grösserem Masstabe in Kamerun kultiviert wird. Wenn auch die Zahl der dort bisher gepflanzten Kickxiabäume die erste halbe Million schon erreicht haben mag, so ist es doch nur ein kleiner Anfang und ein unbedeutender Versuch im Vergleich zu den Bemühungen der Engländer in Ceylon und auf der Malaiischen Halbinsel. Wenn man bedenkt, dass in den letzten Jahren in Ceylon schon 16000 ha und auf der Malaiischen Halbinsel 15200 ha mit Kautschukbäumen bepflanzt worden sind, so kommen hiergegen die etwa 300 ha Kautschukpflanzungen in Kamerun kaum in Betracht. Nicht viel bedeutender ist die Kautschukkultur in Deutsch-Ostafrika, wo die mit Cearakautschuk bepflanzte Fläche auch noch keine 500 ha erreicht haben dürfte. Besser steht die Sache schon in Neu-Guinea, wo die Neu-Guinea-Compagnie die Bedeutung der Kautschukkultur frühzeitig genug erkannte, um sich nach Aufgabe des Tabakbaues sofort energisch auf dieselbe zu werfen. Es stehen dort weit über 500000 Kautschukbäume, und zwar etwa zur Hälfte Castilloa, zur anderen Hälfte Hevea und Ficus elastica, alles erstklassige Kautschukbäume, und zwar werden in diesem Jahre schon etwa 36000 Bäume das anzapfungsfähige Alter von sechs Jahren erreichen.

Ueber die Rentabilität der meisten Kautschukbäume selbst bei einem starken Fall der Preise kann eine Meinungsdifferenz nicht mehr bestehen. Für Ficus elastica ist die Rentabilität genugsam praktisch auf Java und Neu-Guinea erwiesen. Auf letzterer Insel brachten im Jahre 1902 Probeanzapfungen an älteren Bäumen Erträge von 2¹/₂ Kilo pro Baum; und auch in Kamerun ergaben neuerdings Probeanzapfungen über 1 Kilo.[1]) Sie benötigen aber drei- bis fünfmal mehr Platz als die anderen Kautschukbäume; es ist deshalb als eine vorzügliche Leistung anzusehen, wenn die Neu-Guinea-Compagnie schon 150000 Ficusbäume gepflanzt hat. Was den für trocknere Gegenden passenden Cearakautschuk (Manihot Glaziovii) betrifft, so wissen wir schon durch die Erfahrungen in Deutsch-Ostafrika selbst, dass der erwachsene Baum bei den jetzigen Preisen jährlich für 0,70 bis 1 Mk. Kautschuk ergibt, und schon im dritten, sicher aber im vierten Jahr mit einem Kautschukertrag von 60 bis 70 g anzapfbar ist und ausserdem sehr leicht kultiviert werden kann, so dass die Pflanzungen schon im vierten Jahre imstande sein dürften, eine kleine Dividende zu verteilen. Weit bessere Ergebnisse werden neuerdings von Westafrika gemeldet, freilich erst von kleinen Probezapfungen. Bezüglich der Castilloa, deren Kultur in Neu-Guinea und Kamerun in grösserem Masstabe versucht wurde, die sich aber für Westafrika wegen der Gefährdung durch einen Bockkäfer nur schlecht eignet, fehlen noch feststehende Resultate grösseren Stiles, immerhin sind aber die auf Neu-Guinea erlangten Resultate von 400 g pro siebenjährigen Baum nicht schlecht. Was die für Kamerun so wichtige Kickxia betrifft, die übrigens auch in Togo und an der Goldküste gut gedeiht, so haben wir gerade in diesem Jahre die ersten Resultate von 5¹/₂jährigen Bäumen, die recht befriedigend ausgefallen sind, namentlich die letzten, die in einer Zapfperiode fast 90 g pro Baum ergaben und somit eine gute Rentabilität dieser Pflanzungen gewährleisten; die Anzapfung 6¹/₂jähriger Bäume soll sogar 150 g pro Baum ergeben haben. Am rentabelsten wird sich aber doch wohl nach den Erfahrungen auf der Malaiischen Halbinsel und auf Ceylon die Kultur der Hevea brasiliensis dort erweisen, wo, wie in Neu-Guinea, der Südsee und Kamerun, ihre Kultur möglich ist. Da sich gerade diese Pflanze sehr gut als Zwischenkultur für Kakao eignet, so sollte man ihren Anbau in Kamerun, wo leider bisher erst wenig Saatmaterial zur Verfügung steht, nach Möglichkeit fördern; wenigstens sollten diejenigen Kakaopflanzungen, die schon über Saatmaterial von Hevea verfügen, vorläufig überall Hevea pflanzen, wo sich Lücken in den Kakaobeständen zeigen, sowie dort, wo der Kakao infolge von Alter oder aus anderen Gründen sich unrentabel erweist, während die steileren Hänge wie bisher mit Kickxia, Ficus usw. aufzuforsten sind.«

1) In Angola lieferten sogar schon fünfjährige Bäume bei einmaliger Anzapfung im Durchschnitt 250 gr pro Baum.

Hieraus geht unzweideutig hervor, dass man in den sachverständigen Kreisen des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitees die Aussichten der Kameruner Kakaokultur heute nicht mehr für so glänzend hält, denn sonst würde es nicht heissen, dass die meisten Kakaopflanzungen sich auf seine Anregung dem mehr Nutzen versprechenden Anbau von Kautschuk zuwendeten.

Wir geben diese Aeusserungen wieder, weil sie aus berufener Quelle stammen, wohl wissend, dass dadurch manche Hoffnungen und Pläne zerstört werden. Das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee verfügt über ein reiches Material, das ihm wohl gestattet, den Kameruner Kakaobau in dieser Weise zu schildern. Je eher über eine Sache Klarheit geschaffen wird, umso besser ist es; es hat dann niemand Veranlassung, sich mit falschen Erwartungen zu täuschen.

Mit diesen Sätzen ist natürlich der Schwanengesang des Kameruner Kakaobaues nicht angestimmt. Es sind noch garnicht alle Bäume zum Ertrage gekommen, sodass die volle Leistungsfähigkeit erst in einigen Jahren erreicht sein kann. Wenn augenblicklich der Kautschuk-Anbau lohnender erscheint, so wird doch die Arbeiternot der Kakaopflanzungen wieder mehr gehoben sein, sobald die Bahnbauten zu Ende geführt sind. Und wenn die Preise für Kamerunkakao auch nicht den Pflanzungsgesellschaften die erwarteten glänzenden Erträge abwerfen, so gestatten sie doch immerhin eine annehmbare Verzinsung. Jedenfalls werden, unter diesen Gesichtspunkten betrachtet, die nächsten Jahre für die Kakao bauenden Kameruner Pflanzungsgesellschaften nicht leicht sein.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1906.

Das neue Jahr hat einen guten Anfang gemacht und damit glücklicherweise die Befürchtungen nicht erfüllt, die man wohl hier und da vor den ersten Monaten von 1906 hegte, angesichts der Zoll-

Digitized by Google

änderungen zum 1. März 1906. Der Kakaoverbrauch im Januar hat sogar seine beiden Vorgänger 1905 und 1904 überholt, denn es wurden verzollt im Januar

1906	1905	1904
4 681 300	4 556 400	2 662 700 Kilo.

Hieraus geht einmal hervor, dass die Fabrikanten ihre unsichtbaren Bestände schon für den Weihnachtsbedarf aufbrauchten, und zweitens, dass der Verbrauch im Steigen ist. Denn, wenn es nicht dringend nötig gewesen wäre, hätte wohl kaum ein Fabrikant mehr Rohkakao verzollen lassen, vor der Herabsetzung des Bohnenzolles am 1. März, als er brauchte, um den Bedarf seines Kundenkreises zu befriedigen, oder mit anderen Worten, um dem allgemeinen Verbrauch zu genügen. Diese erfreuliche Verbrauchszunahme stützt sich auf die billigen Bohnen- und Zuckerpreise, die — aller Voraussicht nach — in nächster Zeit keine wesentliche Veränderung haben werden. Für den Februar liegen heute noch keine ziffernmässigen Angaben vor, doch glauben wir, dass dieser letzte Monat in den alten Zollverhältnissen ebenfalls keine grossen Ausfälle gebracht hat. Das Geschäft in Bohnen war wohl in Erwartung der kommenden Dinge stiller als sonst, doch hat dies nichts mit den Abforderungen für den Verbrauch zu tun. Das Geschäft richtet sich nach den Preisen für Bohnen, und die Abforderungen im allgemeinen nach dem Bedarf, und dieser ist auch im Februar bei gleichen Verkaufspreisen in fertigen Erzeugnissen nicht kleiner gewesen als im Januar. Für die gesunde Verbrauchslage von Kakao spricht auch der Umstand, dass in früheren Jahren der Januar insofern sehr hohe Zahlen für Bohnen aufweist, weil die Fabrikanten dann die durch den grösseren Weihnachtsbedarf in die laufenden Vorräte gerissenen Lücken wieder auffüllten. In diesem Jahre würde das wohl kaum der Fall gewesen sein, wenn nicht auf der andern Seite die sichere Aussicht auf schnellen Absatz gewinkt hätte. Denn der Fabrikant hat an jedem Zentner Presskuchen, der aus Bohnen zu 35 Mk. Zoll gepresst ist, am 1. März 1906 9.40 Mk. verloren, ein Ausfall, den jeder durch verständige Verzollung in den beiden letzten Monaten auf das geringste Mass beschränkt haben wird.

Für die gesunde Entwickelung des Verbrauchs spricht auch der Umstand, dass die schweizerischen Fabrikanten an Schokoladen im Januar

1906	1905	1904
46 800	34 100	23 300 Kilo

ins deutsche Zollgebiet lieferten, also kurz vor dem 1. März mehr als je in den beiden Vorjahren, obgleich nach dem 1. März 100 Kilo schweizerischer Schokolade statt bisher 80 nur 60 Mk. (50 Mk. Vertragszoll + 10 Mk. Zuschlag) kosten werden. Der Bedarf in diesen Sorten ist vorhanden, denn es würde wohl niemand den alten höheren Zoll bezahlt haben, um die Ware erst nach dem 1. März zu verkaufen. Ganz anders liegen die Verhältnisse für die Einfuhr von holländischem Kakaopulver, denn es kamen von dort herein im Januar:

1906	1905	1904
24 500	38 800	26 900 Kilo,

und hier ist es offensichtlich, dass der Ausfall gegen die Vorjahre auf die Zolländerungen zurückzuführen ist. Denn der Kakaopulverzoll wird von 80 auf 65 Mk. ermässigt. Diese Erscheinung ist lehrreich in doppelter Beziehung. Zunächst zeigt sie, dass der Absatz holländischen Kakaopulvers in Deutschland nicht so glatt geht, obgleich z. B. Van Houten nach einer jüngst durch die Zeitungen gegangenen Meldung seine durch den Zoll bedingten neuen niedrigeren Preise schon seit dem 1. Januar 1906 gelten lässt. Wenn die Herren nicht fürchteten, von dem schon im Januar verzollten Kakaopulver noch nach dem 1. März grössere Posten in ihren deutschen Läden unverkauft zu lagern, so hätte wohl schwerlich der zahlenmässige Ausfall schon für den Januar entstehen können. Ausserdem beweist auch dies wieder, was wir schon wiederholt im Gordian hervorgehoben haben, dass die Holländer am Aufschwung des deutschen Kakaopulververbrauches so gut wie keinen mitsteigenden Anteil haben, sondern lediglich den alten Absatzkreis mit Mühe behaupten gegen das fort und fort im Absatz steigende deutsche Kakaopulver. Hieran werden auch die neuen Zollsätze nichts ändern.

Beachtung verdienen die starken Ausfuhren von deutschem Kakaopulver im Januar

1906	1905	1904
53 400	30 100	12 100 Kilo,

und wenn darauf auch für Südwestafrika

18 300	5 100	100 Kilo

abzurechnen sind, so hat sich auch hier im voraus schon wie in der deutschen Schokoladenausfuhr die eben überstandene Umwälzung wiedergespiegelt. Die Schokoladenausfuhr hat umfasst im Januar

1906	1905	1904
70 900	23 100	12 800 Kilo,

wovon ebenfalls die südwestafrikanischen Lieferungen mit

36 800	4 000	700 Kilo

in Abzug zu bringen sind. Auch dann noch ist eine erhebliche Zunahme festzustellen, die in gleicher Weise, wie beim Kakaopulver, eine ganz natürliche Erklärung in den Zolländerungen findet. Denn Hand in Hand mit den niedrigeren Zöllen sind auch niedrigere Ausfuhrvergütungen festgesetzt, und wenn deutsche Fabrikanten im Ausland begründete Aussicht auf Absatz haben, so ist es natürlich, dass sie ihr Kakaopulver und ihre Schokolade, die noch aus Rohstoffen zu den alten Zollsätzen hergestellt wurden, auch zu den alten, höheren Ausfuhrvergütungen anmeldeten und ausführten. Hier stellt sich das Verhältnis umgekehrt wie für Bohnen. Während man für Rohkakao im Februar gut und gern einen kleinen Ausfall erwarten darf, werden Kakaopulver und Schokolade im Februar, ebenfalls in Anbetracht der veränderten Zollsätze, eine Zunahme zeigen. Diese Annahme wird ihre Bestätigung finden, sobald die zahlenmässigen Unterlagen vorliegen.

Wie jede grosse Umwälzung, so haben die jüngsten Zollveränderungen ebenfalls Licht und Schatten voraus geworfen, und mancherlei, was sich unter den alten Zollbestimmungen ohne Schwierigkeiten erledigt, muss sich in die neuen Verhältnisse erst hineingewöhnen. Diese Uebergangserscheinungen werden bei unserer deutschen Kakao- und Schokoladenindustrie bald genug verschwinden, zumal wir nicht mit höheren Zollsätzen, wie viele andere Industrien, sondern mit wesentlich niedrigeren Einfuhrzöllen zu rechnen haben. Diese bilden zweifelsohne eine Erleichterung des Verbrauches in unsern Erzeugnissen und werden im Verein mit den billigen Preisen, die für unsere Hauptrohstoffe Kakao und Zucker bestehen, die erfreulichen Aussichten, die wir schon wiederholt im Gordian betont haben, wahr machen.

Auf die übrigen Waren einzugehen, ist nicht nötig, die Zahlen sprechen für sich selbst, nur mag noch gesagt sein, dass in letzter Stunde unser handelspolitisches Verhältnis zu den Vereinigten Staaten seine Regelung in einem Provisorium bis zum 30. Juni 1907 gefunden hat, nach

Digitized by Google

dem Deutschland auf Erzeugnisse aus den Vereinigten Staaten die ermässigten Einfuhrzölle erhebt, die den übrigen Vertragsstaaten zugesichert sind.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die Ziffern bei den einzelnen Waren die Gesamtmengen für den Januar angeben, während die folgenden Länder mit den Ziffern die aus diesen bezogenen oder an diese gelieferten Mengen vorstellen.

Einfuhren.

Im Monat Januar 1906 wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	4681300	4556400	2662700
Brasilien	876200	750200	383400
Ecuador	819800	976700	658500
Dominik. Republik	794700	698600	323400
Portug. Westafrika	664900	882800	632600
Brit.-Amerika	411900	386700	115600
Portugal	350600	161300	205900
Britisch-Westafrika	300900	287600	104800
Venezuela	225500	206500	72800
Kamerun	99300	80600	—
Ceylon	52400	64300	15900
Niederl. Indien usw.	31200	30400	8600
Kuba, Portorico	11200	12900	47800
Kakaobutter	1200	1500	1300
Kakaopulver	24700	38900	27100
davon aus den Niederlanden	24500	38800	26900
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	500	200	300
davon aus den Niederlanden	400	100	300
Schokolade	51800	38000	27800
Es kamen aus:			
Schweiz	46800	34100	23300
Frankreich	3400	2100	2800

Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.

	1906	1905	1904
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	10600	6500	6100
Es kamen aus:			
Schweiz	4200	900	1100
Frankreich	3100	2600	1900
Oesterreich-Ungarn	1700	1600	1300
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	57400	50900	50500
Es kamen aus:			
Frankreich	16200	9000	9800
Grossbritannien	10900	11900	9700
Schweiz	7200	5900	5800
Oesterreich-Ungarn	6900	5600	4800
Mandeln, getrocknet	704200	866500	754000
Es kamen aus:			
Italien	420200	448500	485000
Frankreich	127900	141500	63500
Spanien	82900	95100	51200
Marokko	56500	166600	133700
Vanille	31800	30600	24200
Es kamen aus:			
Französisch-Australien	18500	18000	11100
Madagaskar	11400	11600	11800
Frankreich	1900	800	1300

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	8428300	8034000	9402400
Es kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	4408400	5161000	6928800
Serbien	1671000	1119000	901400
Oesterreich-Ungarn	1311400	1041700	1027400
Frankreich	658500	403400	1027400
Niederlande	121100	163800	62800
Belgien	94200	51600	57500
Italien	50700	35900	107600
Honig, auch künstlicher	196200	172600	220700
Es kamen aus:			
Chile	67400	48000	40100
Kuba	65000	55500	91700
Verein. Staaten v. Amerika	13100	23400	21000
Mexiko	10300	17300	25300

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoschalen	91600	93200	19500
Es gingen nach:			
Schweiz	40600	50900	—
Niederlande	51000	40400	19300
Kakaobutter	152700	127800	108800
Kakaopulver	53400	30100	12100
Es gingen nach:			
Deutsch-Südwestafrika	18300	5100	100
Niederlande	6300	13100	400
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	40500	15300	3200
Es gingen nach:			
Niederlande	16700	10500	11500
Grossbritannien	12700	3000	5100
Oesterreich-Ungarn	8600	400	12900
Schokolade	70900	23100	12800
Es empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	36800	4000	100
Verein. Staaten v. Amerika	3800	6200	700
Grossbritannien	1700	2400	2000
Belgien	5400	800	2900
Schokoladenersatzstoffe	1600	800	1500
Davon erhielten:			
Oesterreich-Ungarn	500	300	1000
Russland	100	100	100
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	20200	17200	19500
Davon gingen nach:			
Grossbritannien	3400	9000	15400
Belgien	4800	1800	500
Niederlande	1300	2200	100
Andere Konditorwaren (Kindermehl, Biskuits und Bonbons)	150100	115400	96000
Es gingen nach:			
Grossbritannien	17000	22800	14800
Belgien	14500	7900	4400
China	13600	10600	4300
Dänemark	9700	5800	8300
Niederlande	8600	5400	12200
Verein. Staaten von Amerika	5100	1700	3800
Oesterreich-Ungarn	4500	7200	3500
Britisch-Indien	4100	1400	4000
Niederländ.-Indien usw.	2100	5100	3900


Digitized by Google

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Mandeln	1700	4700	300
nach Grossbritannien	1200	1200	—
nach Belgien	200	200	100
Honig, auch künstlicher	47900	21500	9700
Es gingen nach:			
Frankreich	31700	19200	100
Niederlande	600	900	600
Vanille	700	300	400
Es gingen nach:			
Russland	200	200	200
Oesterreich-Ungarn	100	100	100
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	33900	7700	16800
Es erhielten:			
Freihafen Hamburg	1500	300	800
Schweiz	9300	400	400
Belgien	800	3200	11200

Zuckermarkt.

Bericht vom 3. März 1906.

Die Berichtszeit brachte eine kleine Besserung auf dem Rohzuckermarkt, ohne indessen den Markt aus der Zwickmühle zu befreien, in der er sich bei viel Zucker und niedrigen Preisen befindet. Die Anregung entstand in England, wo der Schatzsekretär sich vorläufig gegen eine Herabsetzung oder Abschaffung der Zuckersteuer ausgesprochen hat. Diese Aeusserung hatte zur Folge, dass man hier und da grössere Käufe machte. Gegenüber dieser preishaltenden Anregung bestehf die preisdrückende Neigung der Fabriken, mit Angebot von Rohware am Markt zu erscheinen. Ob unter diesen Umständen sich die Aufbesserung behaupten wird, hängt in erster Linie von der weiteren Gestaltung des Verbrauches ab. Bisher war diese nicht gerade vielversprechend.

Am Raffinadenmarkt ist kein Zeichen einer Veränderung zu spüren, soweit das Inland in Frage kommt, die wenigen Käufe, die hier zustande kamen, wurden durch die zweite Hand bewerkstelligt, die letzthin wieder mehr anbot. Mehr Leben zeigte sich im Exportgeschäft, namentlich nach England.

Gestern, am 2. März 1906, betrugen die Magdeburger Tagespreise für gemahlenen Melis 17 bis 17.25 Mk., für gemahlene Brotraffinade I 19.50 Mk.

Kakaomarkt.

Bericht vom 5. März 1906.

Vor fünf Tagen ist der neue Zolltarif in Kraft getreten, womit unsere Industrie eine wesentliche Erleichterung erhält. Wir verweisen hier auf das, was in früheren Heften und ebenfalls in diesem Heft gesagt ist, besonders über die Regelung des Uebergangs der Ausfuhrvergütungen in die neuen Verhältnisse.

Die Marktlage ist von diesen Umwälzungen nicht unbeeinflusst geblieben. Denn wenn auch die Januarabforderungen für den Verbrauch — für den deutschen Februarverbrauch fehlen noch die zahlenmässigen Unterlagen — höher gewesen sind, so waren doch die tatsächlichen Umsätze nur beschränkt. Trotzdem haben sich die Preise schon seit Wochen auf der ganzen Linie voll behauptet, abgesehen von kleineren Schwankungen, die sich aber meist wieder ausglichen. Diese feste Haltung der Preise zeigte sich, obgleich überall in den letzten Monaten stärkere Zufuhren angebracht wurden, so in Trinidad und Bahia. In Lissabon kamen einige tausend Sack weniger an. Hierfür und für Bahia stellen sich die Zufuhren wie folgt (in runden Sackzahlen):

	Thomé 1905	Thomé 1906	Bahia 1905	Bahia 1906
Oktober	43200	46400	37700	54200
November	53400	45100	34800	43000
Dezember	38600	52700	40900	52700
Januar	75400	61100	22600	46100
Februar	38000	29000	21000	22800
	248600	234300	157000	218800

Was von Thomé weniger gekommen ist — etwa 14300 Sack — wird durch das Mehr von Bahia — 51800 Sack — mehr als dreifach ausgeglichen. Die stärkeren Zufuhren verfehlen auch nicht ihre Wirkung, denn obgleich die Abforderungen an den Verbrauch, in London besonders und auch anderwärts, höher waren, lässt sich seit Jahresanfang eine nicht unerhebliche Zunahme der Vorräte bemerken, dank den noch grösseren Zufuhren, die in

London	um rund	14600 Sack
Le Hâvre	» »	6400 »
Hamburg	» »	3600 »
Newyork	» »	31700 »

für Januar und Februar 1906 höher sind als in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Hamburg weist die geringste Zunahme auf, wohl weil gerade die dort kaufenden Braucher zum grössten Teil in neue Zollverhältnisse hinein gegangen sind, und weil deshalb manches Lot aus den Kakaoländern anderswohin geleitet oder zurückgehalten wurde.

Die Ankünfte in **Hamburg** sind im einzelnen folgende vom 16. bis zum 28. Februar 1906:

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen vom 16.—28. Februar 1906:

Aus		
	Lissabon	4767 Sack
	Bahia	3966 »
	Liverpool	3528 »
	Le Hâvre	2879 »
	Westindien	2582 »
	Amsterdam	2286 »
	Westküste Afrikas	1932 »
	Westküste Südamerika	953 »
	Bremen	822 »
	London	694 »
	Southampton	692 »
	New-York	269 »
	Colombo	201 »
	Bordeaux	194 »
	Patras	103 »
	Rotterdam	27 »
	Australien	8 »
	Zusammen	25903 Sack

Es sind nunmehr angekommen in Sack

	1906	1905	1904
im Februar	54117	50765	67189
seit Jahresanfang	110706	107158	106666

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind im Februar 35000 Quintales angeliefert. Im Vorjahr waren es 31600 Quintales und in dem guten Jahr 1904 40750 Quintales. Die beiden ersten Monate 1906 (1905) haben 68500 (59500) Quintales gebracht. Die Forderungen zeigen einige Veränderungen und betragen

für Arriba epoca	65	Mk.
» Balao	63	»
» Machala	64	»

Digitized by Google

alles Kostfracht Hamburg. Angebote für Superior Sommer Arriba zur Abladung im April/Mai sind ebenfalls schon anzutreffen. Wir sahen ein solches, das auf 71½ Mk. cif Hamburg lautete.

Trinidadkakao. Im Januar 1906 sind in Port of Spain 30402 Sack verladen, gegen nur 19437 Sack 1905 und 20425 Sack 1904. Davon sind 1906 nach Newyork 15584 Sack gegangen, während es 1905 nur 7826 Sack und 1904 nur 6466 Sack waren. In der zweiten Januarhälfte war das Wetter ein wenig trocken, was die neue Ernte, die sofort der soeben beendigten folgt, nicht günstig beeinflusste. Die ersten neuen Partien kommen in diesen Tagen in Port of Spain an. Dort wurden Anfang Februar

für	Rot Santa Rita	11.25 $
»	Schön rot El Salvador	11.40 »
»	Plantation	11.50 »

gezahlt, alles erste Kosten, auf 50 Kilo. Die Londoner Umsätze waren in der Berichtszeit weniger umfangreich. Von angebotenen 1151 und 505 Sack wurden 338 und 231 Sack verkauft. Ausserdem konnten 400 Sack untergebracht werden. Die Preise haben sich fest behauptet. Mittlere bis gute Sorten brachten in der letzten Woche 52 bis 53½ sh, feine 56 sh.

Bahiakakao. Im Februar haben die Bahiazufuhren 22783 Sack umfasst gegen 21040 Sack 1905. In dieser Zahl spricht sich nach den hohen Ankünften der vorhergehenden Monate schon die anhebende erntelose Zeit aus. Obgleich die Ankünfte im letzten Sommer gegen das Vorjahr sehr abfielen, sind heute die Gesamtergebnisse der Erntezeit 1905/06 besser schon als die vom Ausnahmejahr 1904/05. Denn es sind in Bahia angeliefert von April bis Januar

1905/06	1904/05	1903/04
305 368	299 986	207 601 Sack.

Die Preise sind in der Berichtszeit ungefähr die gleichen geblieben, sie stellen sich für superior auf 47¾ Mk., für fair fermented etwas höher auf 44½ Mk., Kostfracht Hamburg. In London wurden 100 Sack superior mit 52 sh bezahlt.

Thomékakao. Der dritte D. »Loanda« hat am 22. Februar in Lissabon 5158 Sack gelandet. Die Februarzufuhren 1906 betragen im ganzen 28982 Sack gegen 38010 Sack in 1905, und im März sollen 10000 Sack ungefähr erwartet werden gegen 13671 Sack im Vorjahre. Das Lissaboner Zollhaus beherbergte am 22. Februar 1906 97516 Sack, am gleichen Tage des Vorjahres waren es etwa 85000 Sack. Die Preise sind hier unverändert geblieben auf 47½ Mk. für feine und 44 Mk. für kurante Sorten cif Hamburg.

Accrakakao. Die Ankünfte sind auch in der zweiten Februarhälfte bedeutend gewesen, über 10050 Sack, auch aus Liverpool werden wieder annehmbare Mengen, fast 3000 Sack gemeldet. Die Preise haben sich behauptet auf 43½ bis 44 Mk.

Samanakakao. Auch hier erlitten die Preise keine Veränderung; sie hielten sich bei 45½ bis 46½ Mk. Der deutsche Verbrauch nahm auf im Januar

1906	1905	1904
794 700	698 600	323 400 Kilo

Kamerunkakao. Ueber die Preise gilt das gleiche wie für Samanakakao. In den deutschen Verbrauch gingen im Januar 1906 (1905) 99300 (80600) Kilo.

Grenada. Vom 17. bis zum 31. Januar gingen nach Europa 6345 Sack und nach Newyork 361 Sack. Im ganzen sind im Januar 1906 verladen worden 8225 Sack gegen 10770 Sack 1905 und 25358 Sack 1904. In London wurden ziemliche Mengen angeboten und auch verkauft; von 809 und 2111 Sack, im ganzen 2704 Sack. Kurante bis mittlere Partien erzielten in der letzten Woche höhere Preise, bessere Sorten behaupteten sich gut. Für kurante bis mittlere Grenadas wurden 46½ bis 48 sh gezahlt, für gute bis feine 49 bis 52 sh. Am 24. Februar 1906 lagen in London 9821 Sack.

Ceylonkakao. Hiervon wurden wieder die grössten Mengen angeboten und verkauft; das Angebot stellte sich auf 3046 und 3687 Sack, wovon im ganzen 3099 Sack geräumt wurden. In der ersten Woche besonders herrschte lebhafte Nachfrage, während die zweite ruhiger verlief, doch behaupteten sich die Preise. Es brachten kleine mittlere Sorten 45 bis 49 sh, kurante bis mittlere 51½ bis 60 sh, gute 67 sh, feine 82½ sh. Eingeborenensorten erzielten 45 bis 48½ sh. Infolge beträchtlicher Zufuhren, die die auch schon starken Abforderungen um über 2300 Sack übertroffen haben, sind die Londoner Vorräte weiter auf 20826 Sack gestiegen am 24. Februar.

Dominicakakao. Die Verladungen stellen sich hierfür auf 1363128 Kilo in der Zeit vom 1. April 1905 bis zum 20. Januar 1906. In London fanden etliche Umsätze statt, in der letzten Woche zu höheren Preisen, zusammen 437 Sack. Die Preise stellten sich für geringere Sorten auf 45 bis 47 sh, für bessere auf 48 bis 48½ sh.

Kakaoplätze:

Newyork. Seit Jahresanfang bis Mitte Februar sind in Newyork gelandet

1906:	89 292 Sack
1905:	57 606 »
1904:	77 721 »
1903:	67 807 »

Le Havre. Die Kakaobewegungen haben umfasst im Februar 1906 in Sack:

	Zufuhren	Ablieferungen	Bestand
Para	150	92	12 944
Trinidad	6 950	6 820	40 227
Cote Ferme	7 820	6 950	30 241
Bahia	5 210	5 170	12 457
Haiti	4 425	4 425	9 847
Guayaquil	305	150	3 457
Martinique	602	750	3 147
Andere Sorten	9 420	9 150	31 290
zusammen	34 882	33 507	143 637
gegen 1905	30 195	28 690	142 123

Die beiden ersten Monate haben gebracht

	Zufuhren	Ablieferungen
1906:	68 528	64 257 Sack
1905:	62 173	57 080 »

London. Auktionen fanden statt am 20. und am 27. Februar. An beiden Tagen wurden grosse Mengen angeboten, 5809 und 7150 Sack, die auch zum guten Teil Käufer fanden; denn ausser einigen kleineren Umsätzen ausserhalb der Auktionen wurden auf diesen selbst im ganzen 7142 Sack gehandelt. Die Preise behaupteten sich auf der ganzen Linie gut und zeigten hier und da sogar eine kleine Aufbesserung. Im übrigen wird auf die Einzelberichte verwiesen.

Seit Jahresanfang bis zum 24. Februar 1906 (1905) sind in London

angeliefert	46 732 (32 120)	Sack
abgefordert	33 884 (30 689)	»
davon		
zum Verbrauch	27 762 (22 181)	»
zur Ausfuhr	6 122 (8 508)	»

Die Bestände haben sich in der Berichtszeit trotz der ebenfalls höheren Abforderungen wieder gehoben. Sie betrugen am 24. Februar

1906	1905	1904
73 456	84 533	61 933 Sack

Die nächsten Auktionen finden am 6. März statt. Soweit ersichtlich, sind dazu 5007 Sack angemeldet.

In den letzten 14 Tagen sind in **Liverpool** 2924 Sack von der Goldküste und 1345 Sack von St. Thomé gelandet. In **Southampton** kamen in

Digitized by Google

ganzen 2842 Sack an, darunter u. a. 1025 Sack Trinidad und 901 Sack Bahia. **Bristol** meldet 350 Sack Zufuhren von Trinidad.

Kakaoschalen. Angemeldet sind zur Auktion am 6. März in London 66 Tons von Cadbury.

Kakaobutter.

Bericht vom 6. März 1906.

Statt der angekündigten 75000 Kilo Van Houtens Butter wurden heute in Amsterdam 80000 Kilo zur Auktion gebracht. Und das war ganz klug, denn die Inhaber konnten auf einen flotten Absatz rechnen. Die sofort verfügbare Menge Kakaobutter ist zu Ende Februar noch knapper geworden; wer also eiligen Bedarf zu befriedigen hatte, der musste in der Auktion kaufen und musste, willig oder nichtwillig, die sich ergebenden Preise anlegen. Die Marke Van Houten ist denn auch um 3/4 cents höher bezahlt worden. Die Gebote liegen zwischen 66 1/2 und 68 cents fürs halbe Kilo; der Durchschnittspreis ist 67.20 cents.

Die vorgeführten Nebenmarken Dejong und Mignon sind zum Durchschnitt von 65 1/4 cents verkauft worden. Im vorigen Monat erzielten die Nebenmarken 64 1/8 und 65 3/4 cents.

In London sind ebenfalls höhere Preise bezahlt worden. Statt 12 9/16 d im Januar und 12 13/16 d im Februar ist die Marke Cadbury heute mit 13 3/8 d verkauft worden. Wenn auch England am 1. März keinerlei Zollveränderungen erfahren hat, so ist doch in den letzten beiden Monaten Kontinentbutter wenig für England übrig gewesen, und so hat der englische Bedarf alle vorhandene englische Butter verzehrt.

Der deutsche Markt ist noch völlig unübersichtlich. Zu den neuen Preisen aus neu verzollten Bohnen gewonnene Butter ist noch kaum im Markte. Wird ihr Preis auf Grund der Export- oder der Auslandspreise gewonnen, so müsste gute exportfähige Qualität für **sofortige** Lieferung mit 240 bis 243 Mark Inlandspreis bezahlt werden. Aus den demnächst zu erwartenden Mengen neuer Pressung wird man ersehen, ob der Konsum diese Preise bezahlt.



Allerlei.

Zolltabellen. Im Anschluss an die Aufstellungen in Heft 260 sind einige Ergänzungen nötig. Zunächst ist Bulgarien nachzutragen, dessen Zollsätze auf 100 kg in Mk. und Pfg. betragen

für	**seit** 1. 3. 06	**vor** 1. 3. 06
Kakaobohnen	16 Mk.	14 % v. W.
Kakaobutter	40 »	
Kakaomasse	80 »	
Kakaopulver		
ohne Zucker	80 »	
mit Zucker	80 »	20 % v. W.
Schokolade	80 »	
Zuckerwaren	60 »	
vertraglich	48 »	
Biskuits	40 »	mit Zucker 20 % v. W.
vertraglich	24 »	ohne Zucker 14 % v. W.

Ausserdem haben sich einige Versehen eingeschlichen, in die Tabellen der Aufstellung A, zunächst auf Seite 445. In der ersten Spalte, unter Kakaobohnen, Zeile 20 und 21 v. o., lies bei Oesterreich-Ungarn in der Reihe der alten Zölle

landwärts statt 34.— Mk. richtig 40.50 Mk.,
seewärts » 40.80 » » 48.60 »

ferner ebenfalls erste Spalte, in der Reihe der alten Zölle, Zeile 6 v. u, bei Oesterreich-Ungarn unter Kakaobutter

statt 25.50 Mk. dafür richtig 30.35 Mk.

Bei der Umrechnung dieser drei alten Sätze, die in Gulden zu zahlen waren mit einem Goldagio von 20 %, wurde dieses Agio versehentlich nicht mit berechnet.

Spalte 2 der Tabelle A, Zeile 7 v. o. muss Deutschland eingerückt werden, denn diese Zeile gibt nicht den deutschen Einfuhrzoll auf Kakaobutter wieder, sondern nur den jetzt auch für Deutschland gültigen allgemeinen russischen Einfuhrzoll von 43.45 Mk. und den bisher gültigen russischen Vertragszoll von 39.20 Mk. auf Kakaobutter.

Spalte 3 der gleichen Seite, Zeile 13 v. u., lies den neuen deutschen Einfuhrzoll für Kakaopulver

statt mit 80 Mk. richtig mit 65 Mk.

Auf Seite 446, Spalte 1, Zeile 13 v. o. ist Malta zu streichen.

Spalte 2, in Tabelle A, unter Zuckerwaren, Zeile 8 v. u., ist der neue Einfuhrzoll für Oesterreich-Ungarn

nicht 120 Mk., sondern richtig 102 Mk.

In der Tabelle B ist nachzutragen, dass sich die vertraglichen Zölle von Schokolade und Zuckerwaren ohne den sogenannten Konventionszuschlag von 10 Mk verstehen, der ausser dem Vertragszoll von der ausserhalb der Brüsseler Konvention stehenden Schweiz erhoben wird.

Verfälschte Gewürze. Hierunter berichteten wir im letzten Heft 260 auf Seite 456, über eine Gewürzmanscherei von Banda-Macis und Bombay-Macis, wobei unser Berichterstatter den Wert der beiden Sorten verwechselte, worauf kundige Amsterdamer Gewürzleute uns schon freundlicherweise hinwiesen. Nicht Banda-Macis, sondern Bombay-Macis ist eine ganz geringe Sorte, als Gewürz ohne Wert, während Banda-Macis die feinste Sorte darstellt. Dies drückt sich auch schon im Preise aus, denn Banda-Macis wird mit etwa 1.70 Mk. das 1/2 Kilo bezahlt, während Bombay-Macis nur ungefähr 0.50 Mk. das 1/2 Kilo kostet.

Sirup-Schokolade. Uns wird eine Anzeige eingeschickt, die im Januar in einer Konditor- oder Bäckerzeitung gestanden haben soll. Diese Anzeige lautet so:

D. R. P. angemeld. Ein glänzendes Geschäft garantiert Schokolade mit Sirupzusatz!!! Jeder Zuckerwarenfabrikant, jeder Konditor fabriziert selbst ohne, oder bei geringen Neuanschaffungskosten. Jede Schokoladenfabrik stellt Schokolade mit Sirupzusatz halb so teuer her als »Reine«. Vorläuf. Entscheid des Kais. Pat.-Amtes. (Käufern Einsicht gestattet.) 2 Erfindungen. Werde ich bei Massenlizenzabgabe zu nur 20 Mk. besser bezahlt als bei höherem Preis an Einzelne, erfolgt Zusendung des Verfahrens am 1. Februar d. J. E. Trost, Werkmeister, Karlsruhe i. B., Veilchenstr. 25.

Wir sollen uns zu den glänzenden Aussichten äussern, die hier eröffnet werden. Wir sagen, der anbietende Werkmeister Trost kann schwerlich recht bei Trost gewesen sein, als er diese Anzeige geformt und vom Stapel gelassen hat. Wie ein Konditor »ohne« oder bei »geringen Neuanschaffungen« Schokolade mit Sirupzusatz »fabri-

Digitized by Google

zieren« soll, das ist in der Tat ein patentwürdiges Verfahren. Herr Trost wirft wohl die rohen Kakaobohnen in die Siruptonne und lässt sie dort so lange liegen, bis daraus Schokolade geworden ist? Das wäre ein Verfahren »ohne« oder mit »geringen« Neuanschaffungen. Jedes andere Verfahren aber muss die üblichen Reinigungs-, Röst-, Schäl-, Mahlmaschinen haben, und das sind doch immerhin »Neuanschaffungen« von einigem erwähnenswerten Belang.

Wir bitten sehr, sich doch von Herrn Trost näheres kommen zu lassen und uns dann von diesem allerneuesten Geheimnis ein wenig profitieren zu lassen.

Agentenbriefe. Wenn ein Fabrikant, z. B. in Berlin, an seinen Agenten in Dresden 20—30 Rechnungen oder Briefe in einem einzigen Kuvert schickte, damit dieser sie, nach genommener Einsicht, an 20—30 Empfänger weiter gab, so konnte er wegen Vergehens gegen das Postgesetz in Strafe genommen werden, da die Post das alleinige Recht in Deutschland hat, Briefe von einem Ort zum andern zu bringen. Ein solches Vorgehen widersprach allem Gebrauch, und man hat sich deshalb an vielen Stellen dagegen aufgelehnt. Wie es fast immer im Leben geht, sollten die Unschuldigen mit den Schuldigen leiden, weil — darüber sind wir uns ganz klar — tatsächlich es vielmals vorgekommen ist und noch täglich vorkommt, dass nur zu dem Zwecke des Portoersparnisses, ganze Bahnkisten in bestimmte Städte nur zu Verteilungszwecken geschickt werden. Das ist dann natürlich etwas ganz anderes, als wenn ein Haus seinem Agenten 20—30 Briefe und Rechnungen schickt, damit er, bevor er sie weitergibt, prüft und bucht; dass ist dann die Etablierung einer reinen Konkurrenzvermittelung ohne jeden inneren Beweggrund, und wenn die Post eine solche Art von Verteilung, die dann eine gewerbsmässige Verteilung ist, verbietet und Verstösse gegen ein solches Verbot bestraft wissen will, so hat sie zweifellos das Recht dazu.

Um Klarheit in diese Frage zu bringen, hat sich der Zentralverband der deutschen Handlungsagentenvereine an das Reichspostamt gewendet und hat von dorther den folgenden Bescheid bekommen:

»Die Frage, wie weit es zulässig ist, Geschäftsbriefe für die Kundschaft einer Firma in Sammelendungen an die von dieser Firma bestellten Handsungsagenten (§§ 84 ff. des Handelsgesetzbuches vom 10. Mai 1897) zu verschicken, ist hier eingehend geprüft worden. Von besonderem Werte sind mir dabei die Ausführungen gewesen, die mir über die herrschende Geschäftspraxis sowohl von den Handelskammern als auch aus den Kreisen der Handelsagenten zugegangen sind. Danach werden, wie bestimmt versichert wird, die Sammelsendungen vom Handelsstande nicht aus Gründen der Portoersparnis gewählt: sie sollen vielmehr dazu dienen, dem Handlungsagenten die an die Kunden seines Bezirks gerichtete Korrespondenz zur Kenntnis zu bringen, damit er sich fortlaufend über den Stand der Beziehungen des Geschäftsherrn zu den in seinem Bezirk wohnenden Kunden unterrichtet hält und in der Lage ist, vor der Weiterbeförderung der Schriftstücke den Geschäftsherrn auf etwaige Bedenken gegen ihren Inhalt hinzuweisen. Sofern diese Voraussetzungen gegeben sind, unter denen der Handelsagent ein eigenes Interesse an der Kenntnis der Korrespondenz hat und ihm eine gewisse Einwirkungsbefugnis auf diese zusteht, will ich meine Bedenken gegen die Zulässigkeit der Sammelsendungen fallen lassen. Im Vertrauen auf die Versicherung, dass die angegebenen Voraussetzungen regelmässig auf die im Verkehre zwischen kaufmännischen Firmen und ihren Handlungsagenten üblichen Sammelsendungen zutreffen, habe ich die Oberpostdirektionen angewiesen, derartige Sendungen fortan unbeanstandet zu lassen. Sollte es sich herausstellen, dass die Einrichtung der Sammelsendungen missbräuchlich zum Zwecke der Portoersparnis in Fällen ausgenutzt wird, in denen es sich lediglich um eine mechanische Weiterbeförderung handelt, so muss ich mir vorbehalten, hiergegen nach Massgabe der gesetzlichen Bestimmungen einzuschreiten. gez. Kraetke.«

Der »Reichsanzeiger« schreibt über ein Urteil, das vom **Kaufmannsgericht in Lübeck** jüngst gefällt ist, folgendes:

»Das Kaufmannsgericht zu Lübeck hat in einer Entscheidung vom 11. November 1905 die von den Kaufmannsgerichten verschieden beantwortete Frage, ob die Vorschrift des § 63 Abs. 1 des Handelsgesetzbuchs durch Vertrag abgeändert werden kann, bejaht. Nach § 63 Abs. 1 behält der Handlungsgehilfe, wenn er durch unverschuldetes Unglück an der Leistung der Dienste verhindert wird, seinen Anspruch auf Gehalt und Unterhalt bis zur Dauer von sechs Wochen. Der Abs. 2 bestimmt, dass der Handlungsgehilfe nicht verpflichtet ist, sich den Betrag anrechnen zu lassen, der ihm für die Zeit der Verhinderung aus einer Kranken- oder Unfallversicherung zukommt, und dass eine Vereinbarung, welche dieser Vorschrift zuwiderläuft, nichtig ist. In dem zur Entscheidung stehenden Falle war zwischen der beklagten Firma und der Klägerin (der Kassiererin der Beklagten) vereinbart, dass bei der Gehaltsabrechnung die Geschäftszeit, in welcher die Kassiererin selbstverschuldet oder unverschuldet im Geschäfte fehle, nicht zur Berechnung komme. Als die Klägerin krankheitshalber fehlte, wurden ihr 2 Mk. 83 Pfg. am Gehalte gekürzt. Ihre Klage auf Zahlung dieses Betrags hat das Kaufmannsgericht Lübeck abgewiesen und dabei in den Gründen namentlich ausgeführt: Durch die streitige Vereinbarung solle die Anwendung des § 63 Abs. 1 des Handelsgesetzbuchs ausgeschlossen werden. Das sei zulässig. Verboten seien nur Vereinbarungen gegen Abs. 2. Es sei zwar, wie Staub in seinem Kommentare zum Handelsgesetzbuche bemerke, eine grosse Inkonsequenz, dass Vereinbarungen gegen Abs. 1 zugelassen, gegen Abs. 2 aber verboten würden, aber der Gesetzeswille sei, wie Staub weiterhin ausführe, ganz deutlich erkennbar, einmal aus seiner Fassung und sodann aus der Entstehungsgeschichte, da ein Antrag, auch Vereinbarungen gegen Abs. 1 zu verbieten, abgelehnt wurde. Hierbei müsse es sein Bewenden behalten. Wenn neuerdings deutsche Kaufmannsgerichte mit mehr oder weniger kühner Begründung entgegengesetzte Entscheidungen abgegeben hätten, die darauf hinausliefen, das Gesetz zu berichtigen, so verkennten sie ihre Stellung. Zwar die alten römischen Prätoren hätten im Staats- und Rechtsleben eine solche Stellung eingenommen, dass sie das Zivilrecht korrigieren konnten, es möge auch in ausserdeutschen Ländern heutzutage dergleichen Rechtens sein, dem deutschen Richter aber gebühre das nicht. Er habe lediglich das geltende Recht anzuwenden, auch wenn es eine Inkonsequenz enthalte.«

Die **Santosa, Kakao- und Schokoladewerke, G. m. b. H.,** teilt uns mit, dass Herr Emil Prinz seit Anfang des Jahres aus der Firma ausgeschieden, und dass dessen Prokura erloschen ist. Zugleich ist als technischer und kaufmännischer Leiter der Fabrik und als Geschäftsführer der G. m. b. H. Herr Paul Zilling bestellt, der die Firma in Gemein-

Digitized by Google

schaft mit einem der bisherigen Geschäftsführer, Herren G. Fell, E. Jurgens und O. Franck, rechtsverbindlich zeichnen darf.

A. L. Mohr Aktiengesellschaft. Seit die Gesellschaft die Kakao- und Schokoladenherstellung aufgegeben hat, gehört sie, genau genommen, nicht mehr in den engeren Kreis unserer Industrie, wohl aber in weiterem Sinne als Teilhaberin an der Santosa. Ueber den Geschäftsgang im Jahre 1905 heisst es, dass die Nachfrage nach Margarine stärker war infolge der hohen Preise für Naturbutter und Fleisch. Unter der Annahme, dass sich hierin auch in 1906 nichts ändert, rechnet die Leitung weiter auf guten Bedarf. Besonders der Umsatz der Spezialmarke »Mohra« hat sich günstig gestaltet. Trotzdem konnte keine Dividende verteilt werden, weil die Rohstoffe im Preise höher waren und die Verkaufspreise bei der scharfen Konkurrenz nur unwesentlich aufgebessert werden konnten. Dazu kamen reichliche Abschreibungen auf Debitoren, wozu auch die Reserven aus früheren Jahren verwandt wurden, um den Rest zweifelhafter Ausstände los zu sein. Die Abrechnung schliesst mit einem Verlust von 25241.43 Mk. Unter den einzelnen Posten ist das Konto für Kakaofabrikmaschinen im Betrage von 267405 Mk. und die Beteiligung an der Santosa mit 400000 Mk. zu nennen. Hierauf wurden 80245 Mk. zurückgestellt (= 20 Proz.) und über den Geschäftsgang selbst sagt der Mohr'sche Bericht, dass die Santosa 1905 leider nicht mit Erfolg gearbeitet hat. Den Kosten der Umwandlung in eine selbständige Firma und den Betriebsverhältnissen, die geändert werden mussten, wird in der Hauptsache die Schuld beigemessen, dass es der Santosa nicht gelang, die an Mohr zu zahlende Pacht zu verdienen.

Samoa. Der Gouverneur von Samoa, Herr Dr. Solf, der augenblicklich in Europa auf Urlaub weilt, hat sich nach den »Hambg. Nachr.« über die Kakaoaussichten von Samoa in folgenden Sätzen geäussert:

»In den letzten Jahren ist besonders viel von der Kakao-Kultur Samoas die Rede gewesen. Die Ausfuhr dieses Produkts hat sich beträchtlich gehoben, denn sie ist von 1500 Kilogramm im Jahre 1900 auf 20000 im letzten Jahre gestiegen. Trotzdem möchte ich vor allzu grossem Optimismus warnen. Erstens ist der Grund und Boden durchaus nicht bester Klasse, weil er teilweise durch den von den Eingeborenen betriebenen Raubbau ausgezogen ist. Zweitens sind die Rattenplage und der Kakaokrebs hinderlich. Drittens muss Samoa etwa alle drei Jahre mit schweren, für die jungen Pflanzen verhängnisvollen Stürmen rechnen. Endlich ist der Bodenerwerb teuer und Pachtungen haben mancherlei Nachteile, beispielsweise die Unmöglichkeit der hypothekarischen Belastung. Auch geben die Eingeborenen nur äusserst ungern ihr Land zu Pachtzwecken ab.

Wer sehr wohlhabend ist, kann trotz diesen Schwierigkeiten schliesslich beim Kakaobau auf seine Kosten kommen, wer aber schwach bemittelt ist und eventuell zwei aufeinander folgende schlechte Jahre nicht durchhalten kann, lasse die Finger davon.«

Dann hören wir, dass die Gewinnung von Kautschuk sehr ausgedehnt wird. Der Haupthandelsartikel für Samoa ist die Kopra und wird es auch bleiben nach dem Urteil von Herrn Dr. Solf. Denn an der Gesamtsausfuhr im Werte von $1^2/_3$ Millionen Mk. war Kopra im letzten Jahre mit über 1.6 Millionen Mk. beteiligt. Kaufkraft und Wohlhabenheit der Eingeborenen ist durch den Koprapreis bedingt. Trotzdem wird immer noch mehr eingeführt als ausgeführt, dem Werte nach. Aehnlich wie in Kamerun macht sich auch in Samoa die Neigung geltend, sich dem Kautschuk zuzuwenden, der heute weit aussichtsreicher erscheint als der Kakaobau.

Die Kakao-Pflanzungen sind im letzten Jahre nicht vor mancherlei Aufregung bewahrt geblieben, wie die »Samoan. Ztg.« mitteilt. Gegen Mitte 1905 richteten Stürme unter manchen jungen Kakaobeständen bedeutenden Schaden an. Ebenso zerstörte der Lavastrom in Savaii manches bebaute Feld. Abgesehen von diesen Unglücksfällen können die samoanischen Kakaopflanzer mit den Ergebnissen von 1905 zufrieden sein. Die Ausfuhr erhob sich zum ersten Mal auf über 20000 Kilo, und die erzielten Preise geben keinen Anlass zu Klagen. Die Deutsche Samoa-Gesellschaft und die Upolu Cacao Co. Ltd. haben im letzten Jahre keine neuen Kakaopflanzungen angelegt, sondern sich mit der Pflege der vorhandenen Anlagen eingehend befasst, dagegen sind Privatpflanzungen in gleicher Weise, wie bisher, entweder erweitert oder neu angelegt, ein Beweis, dass trotz der augenblicklich besseren Kautschukaussichten auch in die Zukunft des samoanischen Kakaobaues viel Vertrauen gesetzt wird. In letzter Zeit werden die Klagen über die Rattenplage wieder häufiger, alle bisherigen Versuche haben keinen durchschlagenden Erfolg gegen das Uebel erzielt, doch sind nach wie vor alle Hebel in Bewegung, um ein Mittel zu finden. Mit den Ratten tritt ein anderer Kakaoschädling in letzter Zeit auf, der zwar lange nicht den gleichen Schaden wie jene verursacht, der aber doch scharf beobachtet sein muss, um nicht möglicherweise in eine Landplage auszuarten. Nach der »Samoan. Ztg.« handelt es sich um einen Bohrkäfer. Man erkennt sein Vorhandensein leicht am Absterben einzelner Zweige und findet dann, meist unterhalb der Verzweigung oder am Stammansatz einen rindenfreien Ring. Die Käfer legen ihre Eier in die Rinde und vor allem gern dort, wo der Baum verletzt ist. Die nun ausschlüpfenden Larven fressen die Rinde um den Ast herum ab, dringen dann in das Holz ein und verpuppen sich hier.

Da die Larven meistens den Bast nur wenig verletzen, ist es oft nicht leicht, die Stelle zu finden, doch kann man mit der Hand stets fühlen, wo die Larve geringelt hat. Man befreit den Gang von dem Bohrmehl mit einem kleinen stumpfen Messer und findet denn auch das mit ausgeflossenem Schleim und Bohrmehl verstopfte Bohrloch. Besser als das Herausziehen der Larve ist entschieden das Einspritzen von ein paar Tropfen Schwefelkohlenstoff und Verstopfen des Loches. Beim Herausziehen der Larve sind meist weitere Verletzungen unausbleiblich, während der Schwefelkohlenstoff die Larve unbedingt tötet, ohne dem Baum zu schaden; denn Schwefelkohlenstoff wirkt auf tierische Schädlinge als starkes Kontaktgift und wird auch gegen Feldmäuse gebraucht. Es liesse sich auch mit gutem, wenn auch etwas teurem Erfolge, gegen die weissen Ameisen anwenden. Da diese die Wurzeln der Kakaobäume — besonders der zwei- und dreijährigen — gern anfallen und dadurch das Eingehen der Bäume veranlassen, können auch sie sehr lästig werden. Zu ihrer Vertilgung werden um den Kakaobaum in einer Entfernung von ca. 30 cm vier Löcher in einer Tiefe von 25 bis 35 cm gegraben und in jedes ca. 15 g der Flüssigkeit geschüttet. Danach müssen diese schnell fest zugetreten werden; man kann zur Herstellung eines besseren Abschlusses die Lochstellen mit Wasser übergiessen. Ein näheres Heranbringen an die Bäume ist nicht ratsam, da es leicht das Absterben des Baumes zur Folge hat.

Zum Schluss sei noch erwähnt, dass der bekannte Herr Dr. Preuss im Februar auf Samoa eintreffen wollte, und dass er dort seine in Kamerun gesammelten Erfahrungen für den samoanischen Kakaobau verwenden wird.

Digitized by Google

Kakaobau im französischen Kongogebiet. Sämtliche Kakaoplantagen sind Privatunternehmungen, im ganzen sind 16 Plantagen vorhanden, Grösse von 20—70 ha. Die grössten haben etwa 25000 Bäume, die älteste wurde im Jahre 1892 begonnen. Im Jahre 1904 sind von dieser Plantage 37500 Kilos verschifft worden. Im Jahre 1905 wurden auf dieser Plantage nur etwa 25000 Kilo geerntet infolge einer sehr ausgeprägten trockenen Zeit. Die Früchte blieben sehr klein, und etwa 42 Früchte gaben nur 1 Kilo Kakao, gegen gewöhnlich 30 Früchte. Die geernteten Bohnen sind sehr gut und etwa dem St. Thomé Kakao gleich bewertet. Die Arbeiterverhältnisse sind keine günstigen. Man bedient sich der Mayumbaleute, welche aber in letzter Zeit sehr anspruchsvoll geworden sind, weil die Nachfrage nach diesen Leuten für Farmarbeit, Träger für Karawanen und Faktoreiarbeiter eine sehr grosse war.

Besonderheiten im Anbau sind nicht zu bemerken, da ein bestimmtes System hier nicht durchgeführt wird. Jeder pflanzt nach eigenem Gutdünken. In den meisten Plantagen werden Bananen als Schattenbäume angepflanzt, doch sind auch einige Pflanzungen, die Schattenbäume gelassen haben. Es hat das letztere aber den Nachteil des Baumschlages bei Tornados und starken Winden. Trotz der bisher nur geringen Erfahrungen und Erfolge ist doch Aussicht auf Vergrösserung der vorhandenen Plantagen und auf Anlage neuer.

Die meisten Plantagen liegen an für Boote und kleinere Dampfer schiffbaren Flüssen, doch sind auch zwei Plantagen vorhanden, die sich in erster Linie der Ueberlandwege von zehn resp. zwölf Kilometern bedienen müssen, da für diese die Wasserwege nur bedingt brauchbar sind.

Die Vorreisen finden meistens durch Boote statt. Der Verschiffungshafen ist Libreville. Fast aller Kakao geht nach Havre, da infolge von 50 Prozent Zollermässigung, welche die französische Regierung als »prime d'encouragement« bei Einfuhr nach Frankreich in Abzug bringt, die in Frankreich zu erhaltenden Preise gegen solche an anderen Plätzen Europas den Pflanzern bedeutende Vorteile bieten.

Aus der Kolonie Gabun sind ausgeführt worden

bis zum 1. November 1904:
40 978 Kilo nach Frankreich
656 » » anderen Ländern
bis zum 1. November 1905:
26 473 Kilo nach Frankreich
365 » » anderen Ländern

Die meisten der hiesigen Plantagen dürften erst im Jahre 1906 anfangen, einige Erträge zu geben, da sie grösstenteils 1899 bis 1901 angelegt sind, und grössere Erträge hier nach 6—7 Jahren erst zu erwarten sind.

Zuckerraffinerie Genthin A.-G. Aus der Abrechnung für 1905 ergibt sich ein Verlust von 255 398.51 Mk., der durch die vorhandenen Reserven auf 180 269.45 Mk. ermässigt wird. Dieser Betrag wird für 1906 vorgetragen. Durch den Tod des Herrn Ernst David ist eine Stelle frei geworden im Aufsichtsrat, in den die Herren Max Rüger und Arthur Schirmer aus Zeitz neu gewählt wurden. Ausser diesen beiden sitzen im Aufsichtsrat Herr Kommerzienrat Vogel als Vorsitzender, Herr Wilh. Werckmeister und Herr Kommerzienrat Hildebrand.

Zuckerraffinerie Barby. Die Erhöhung des Aktienkapitals von 200000 Mk. auf 600000 Mk. wurde von der zu diesem Zweck angesagten Generalversammlung einstimmig beschlossen. Die neuen Aktien werden vom 1. Oktober 1906 ab am Gewinn teilnehmen. Die gesamten Erstehungs- und Gründungskosten betragen 470000 Mk.

Bahia. Der Staat Bahia lässt von Herrn Dr. Zehntner eine Versuchsstation für Kakao einrichten. Dieser leitete lange Jahre die Versuchsstation in Salatiga auf Java und ist in Kakaokreisen wohlbekannt. Für ihn geht Herr Dr. Zimmermann nach Salatiga, der bisher das auch von ihm errichtete biologische Institut in Amani, Deutsch-Ostafrika, geleitet hat. Herr Dr. Zimmermann war schon früher einmal auf Java tätig.

Die Grosseinkaufs-Gesellschaft deutscher Konsumvereine in Hamburg hat im Jahre 1905 einen Umsatz von 38 780 199 Mk. erzielt, gegen 33 929 400 Mk. im Vorjahre. Die Zunahme des Umsatzes beträgt 4 850 794 Mk. Dies ist umso bemerkenswerter, als infolge des Verhältnisses zur Spiritus-Zentrale für das Jahr 1905 der Umsatz in Spiritus ausgeschieden ist, der im Jahre 1904 rund 1½ Millionen betrug.

Malta. Durch eine Ratsverordnung vom 20. November 1905 ist auf Malz ein Einfuhrzoll von 2 Schill. für den Kantar gelegt worden.

Australien. Das Handels- und Zolldepartement des Australischen Bundes hat u. a. folgende Zolltarifentscheidungen getroffen:

Kaffeextrakt mit Sodaminze (Mischung aus doppeltkohlensaurem Natron und Minze) als Heilmittel — T.-Nr. 105 . . . v. Wert 15 v. H.
Koburpaste ist Nucoabutter, als Kakao und Schokolade — T.-Nr. 16 . . . . Pfund 1 Penny
Zwiebacktönnchen aus Glas nebst Verschluss aus Mischmetall, einzeln und unfertig:
Das Tönnchen, als Glasware, nicht anderw. genannt — T.-Nr. 95 . . . v. Wert 20 v. H.
Der Verschluss, als gemischte Metallware T.-Nr. 78 (L) . . . . 15 v. H.

Brasilien. Kurz vor Weihnachten kam in der ständigen Kommission die Frage zur Sprache, ob Brasilien nach Ablauf der vereinbarten Frist als Zuckerprämien zahlendes Land anzusehen ist. Die Entscheidung hierüber ist damals auf Betreiben der britischen Vertreter ausgesetzt worden, und jetzt wird, wohl als eine Folge jener Verhandlungen, über England aus Brasilien gemeldet, dass die brasilianische Regierung durch das Budgetgesetz vom Jahre 1906 ermächtigt ist, den Einfuhrzoll auf Zucker herabzusetzen, mit Ausnahme des Zuckers von Ländern, die für seine Erzeugung oder Ausfuhr Prämien gewähren. Die ständige Kommission wird sich mit dem brasilianischen Zucker im Laufe des März noch beschäftigen.

Berliner Kakes- und Schokoladenfabrik Aktiengesellschaft. Auf den 21. März 1906, mittags 12½ Uhr, Schönhauser Allee 33/34, wird eine ordentliche Generalversammlung einberufen, auf deren Tagesordnung der Jahresbericht von 1905 steht. Aktionäre, die an der Versammlung teilnehmen wollen, müssen ihre Aktien spätestens zwei Tage vorher bei der Gesellschaft hinterlegen.

Englische Dampf-Cakes- und Biskuits-Fabrik. Die Gesellschaft verteilte für 1905 eine Dividende von 5 Prozent gegen 0 Prozent i. V.

Hamburg. Der Konkursverwalter der früheren Kakaofirma Caesar Prediger & Co. will die Schlussverteilung vornehmen. Hierzu sind etwa 27600 Mk. verfügbar, wovon zunächst die Vergütung für Geschäftsführung an den Gläubiger-Ausschuss abzusetzen ist. An diesem Betrage haben ausserdem Anteil 414 429.89 Mk. nicht bevorrechtigte Forderungen. Ferner kommen 1106.37 Mk. als erste und zweite Abschlagszahlung auf nachträglich angemeldete, nicht bevorrechtigte Forderungen im Betrage von 3687.90 Mk. zur Verteilung.

Digitized by Google

Turin. Die Aktiengesellschaft »Fabbriche riunite Galettine, Bisquits ed affini«, hier, hat mit Verwaltungsratsbeschluss ihr Aktienkapital von 800 000 Lire auf 1,2 Millionen Lire erhöht. (K.)

Hamburg. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Beckmann & Lindekugel ist in den Besitz von Ernst August Toepel übergegangen, der sie unverändert weiterführt. (K.)

Magdeburg. Der Kaufmann Hans Haberhauffe ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Firma Schmeil & Rissel, Schokoladenfabrik, hier, eingetreten. (K.)

München. Die Schokoladehandlung Franz Reitmayr ist nach Ableben des Gesellschafters Ludwig Grabinger in den Alleinbesitz von Kaufmann Franz Reitmayr übergegangen, der sie unverändert weiterführt. (K.)

Pilsen. Kaufmann Isidor Sternschein ist als Gesellschafter eingetreten in die Firma Schramm & Co., Erste Pilsner Erzeugung englischer Kakes, Teebiskuits, Karlsbader Oblaten und Zuckerwaren. (K.)

Olten (Schweiz). Unter Nr. 20065 des schweizerischen Warenzeichenregisters liess sich die Firma »Merkur, Schweizer Schokoladen-Kolonialhaus«, die Marke »H. & O.« eintragen. (K.)

Münster i. W. J. Esch hat die Kolonialwaren-, Delikatessen-, Konfitüren-, Kaffee-, Tee- und Weinhandlung des Herrn Aug. Schelte, hier, Rotenburg 47, käuflich erworben. (K.)

Freiburg i. Br. Anton Schelkle hat seine Konditorei, seither Franziskanerstr. 11, nach der Günterstalstr. 39 verlegt und errichtete zugleich Schiffstr. 20 eine Filiale. (K.)

St. Peter bei Linz. Die Aktiengesellschaft Emil Seelig, Zichorien, Kaffeesurrogate- und Nährmittelfabrik in Heilbronn, erhielt die Genehmigung zum Bau einer Fabrik. (K.)

Höngg, Kt. Bern (Schweiz). Die Firma J. J. Müller, Schokolade- und Kakaofabrik, ist infolge Konkurses von Amtes wegen erloschen. (K.)

Laibach (Krain). Die Surrogat-, Kaffee- und Kanditenfabrik der Firma A. Tschinkel's Eidam Gustav Lässig, wird nach Ableben des Inhabers Gustav Lässig während der Dauer der Verlassenschaftshandlung und für Rechnung der Verlassenschaft von Margareta Lederer, Mary Loebell und Anna Tanzher weitergeführt. Dem Karl Tanzher wurde Prokura erteilt. (K.)

Freiburg i. Br. Rosa Eckerle hat ihr Spezialgeschäft in Schokoladen, Kakao, Tee, Biskuit usw. nach Bertholdstr. 1 verlegt. (K.)

Lugano. Die Schweizerische Gesellschaft für Schokolade- und Kakaofabrikation, hier, verteilt 7 Proz. Dividende wie im Vorjahre. (K.)

Delitzsch (Pr. Sa.) Die Böhmesche Schokoladenfabrik wird durch einen Anbau erweitert. (K.)

Münster i. W. Konditor Schucau beabsichtigt eine bedeutende Vergrösserung seiner Konditorei. (K.)

Trier. Eduard Schenkelberg eröffnete Breitenstein 6 ein Kolonial- und Zuckerwarengeschäft. (K.)

Sorau N. L. J. Zimmermann eröffnete Niederstrasse 15 eine Filiale seines Konfitüren-Spezial-Geschäfts. (K.)

Gestorben: Zuckerwarenfabrikant Josef Kohn in Olmütz und Lebzelter Josef Steigenberger in Passau-Altstadt. (K.)

Auslandsbriefe. Im letzten Heft 260 vom 20. Februar brachten wir auf Seite 451 eine Nachricht von unserem schweizer Berichterstatter, dass Cailler 10 000 £ = 200 000 Mk. für einen Wettbewerb ausgeschrieben hätte. Unser Gewährsmann hatte hinter diese beträchtliche Summe ein Frage- und ein Ausrufzeichen gesetzt. Wie uns neuerdings mitgeteilt wird, ist dieser Betrag tatsächlich in England für den Wettbewerb ausgesetzt. Wir benutzen gern die Gelegenheit, um dies hier ausdrücklich festzustellen.

Handelsregister.

Soltau, Hann. »Niedersächsische Honigwerke Christoph Broocks«, Schneverdingen: Inhaber Kaufmann Christoph Broocks.

Halle, Saale. David Söhne, Aktiengesellschaft: Fabrikbesitzer Ernst David ist aus dem Vorstand ausgeschieden und anstatt seiner sind Kaufmann Paul Sipp und Kaufmann August Franke als Vorstandsmitglieder bestellt worden. Dem Inspektor Ernst Böttger in Büschdorf und dem Chemiker Dr. Fritz Strube in Halle a. S ist Gesamtprokura erteilt. Die Gesamtprokura von Paul Sipp und August Franke ist erloschen.

Wurzen. Wurzener Kunstmühlenwerke & Biscuitfabriken vorm. F. Krietsch: Die Prokura des Kaufmanns Karl Bruno Weissker in Wurzen ist erloschen.

München. Heinrich Erbshäuser: Heinrich Erbshäuser infolge Ablebens als Inhaber gelöscht. Neue Inhaber: Heinrich Max Erbshäuser, Konditor, Franziska Erbshäuser, Anna Josepha Erbshäuser, diese beiden ledig, und Elise Therese Erbshäuser, minderjährig, in Erbengemeinschaft; diese gelöscht. Nunmehriger Inhaber: Konditor Heinrich Max Erbshäuser in München.

Limbach, Sachsen. Paul Reussner: Inhaber Kaufmann Paul Otto Reussner. Angegebener Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren und Delikatessen.

Berlin. Pearson Zuckerwaren-Industrie G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens: Fabrikation und Vertrieb von Zuckerwaren und ähnlichen Gegenständen. Stammkapital 21 000 Mk. Geschäftsführer: Kaufmann Wilhelm Müller, Wolfenbüttel, Fabrikant Fritz Nissler, Schöneberg, Kaufmann Thyge Jensen Petersen, Clausthal (Harz). Die Gesellschaft wird durch zwei Geschäftsführer vertreten.

Hamburg. Zentral-Einkaufsgesellschaft deutscher Kolonialwarenhändler mit beschränkter Haftung: Die an Paul Georg Emil Franck erteilte Prokura ist erloschen.

Musterregister.

Ulm, Donau. Heinrich Mack: 1 Muster von gepresster Stärke in Tafelform mit Portionsabschnitten, in jedes Stück ist ein Buchstabe der Schutzmarke eingeprägt. 23. 1. 06.

Berlin. Greiser & Dobritz: 1 Paket mit 2 Modellen für aus farbigem Einschlagpapier und übereck angeordneter Bandverschnürung bestehende kartonartige Schokoladenverpackung sowie Schokoladenpackung aus farbigem Einschlagpapier bezw. Staniol und ähnlich gefärbter Deckplatten aus Pappe auf der oberen und unteren Seite, versiegelt, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet 25. Januar 1906.

Hannover. Hannoversche Cakes Fabrik H. Bahlsen: 1 Paket, enthaltend 7 Kartons für Cakes-Packung, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet 29. Januar 1906.

Gebrauchsmuster. Eintragungen.

81 c. 269 169. Versand- und Verkaufskasten für Konfitüren, Backwerk, Kakes usw. mit anhebbarer und feststellbarer Zwischenplatte. Carl Lehmann,

Digitized by Google

Charlottenburg, Sophie Charlottenstr. 37, u. Hermann Spramberg, Berlin, Grossbeerenstrasse 62. 4. 12. 05. L. 15169.

Patente. Anmeldungen.

2b. D. 15260. Verfahren und Vorrichtung zur Herstellung von doppelwandigem, röhrenförmigem Backwerk. Friedrich Diener, München, Lindwurmstrasse 30. 17. 10. 04.

54 g. O. 4803. Verkaufskasten für Tee, Schokolade, Bonbons o. dgl. Paul Oebermann, Cöln-Ehrenfeld, Schirmerstr. 44. 4. 3. 05.

81 c. A. 12679. Korb für Früchte u. dgl. Frieda von Alvensleben, geb. Wägener, Rusteberg b. Arenshausen. 22. 12. 05.

53l. H. 33909. Vorrichtung zum Abkühlen und Härten von geformten und umhüllten Konfitüren usw. Victor Hain und Peregrine Oliver Wilson, London; Vertr.: Ottomar R. Schulz, Patent Anwalt, Berlin SW. 11. 5. 10. 04.

Erteilungen.

53b. 169095. Verfahren und Vorrichtung zum Einsieden von Konserven. Eduard Wolff, Habelschwerdt i. Schl. 7. 6. 05.

53c. 169184. Verfahren zum Räuchern von durch einen Längsschnitt in zwei Hälften zerlegten Lachsen. Wilhelm Janssen, Neu-Weissensee. 6. 9. 04.

53l. 168978. Maschine zum Dressieren von Konditorwaren, bei der eine Druckplatte ungleichmässig gesenkt und gehoben wird. Hugo Lerche, Raab, Ungarn; Vertr.: C. Gronert u. W. Zimmermann, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 25. 3. 04.

81 a. 169026. Tütenspreizer für Packmaschinen für Tee o. dgl. James Ormond, Melbourne, Austr.; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. R. Wirth, Frankfurt a. M. 1, u. W. Dame, Berlin SW. 13. 26. 1. 05.

53c. 169362. Apparat zum Genussfähigmachen bedingt tauglichen Fleisches. G. Hönnicke, Remscheid, Schwesternstr. 8. 13. 2. 04.

53c. 169363. Verfahren zum Trocknen von frischem Eigelb. Jean Poumay, Brüssel; Vertreter: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering u. E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 3. 4. 04.

53k. 169390. Verfahren zur Herstellung eines trockenen, direkt oder in zubereiteter Form geniessbaren Nahrungsmittels aus Malz. Dr. Sigmund Fränkel, Strassburg i. E., Hohenlohestr. 6. 2. 8. 04.

53k. 169650. Verfahren zur Herstellung von Früchte-Zuckerpräparaten. Dr. Julius Ephraim, Berlin, Königgrätzerstr. 69. 19. 5. 03.

81b. 169620. Maschine zum Anbringen von Etikettenbändchen an Zigarren und ähnlichen Gegenständen. William Cyrus Briggs, Winston-Salem, Carolina, V. St. A.; Vertr.: Paul Müller, Pat.-Anw., Berlin SW. 11. 13. 4. 04

Konkurse (Eröffnung — Anmeldefrist).

Harburg, Elbe. Grütze- und Nährmittelfabrik Carl Ehrhorn, G. m. b. H. — **Oranienbaum.** Konditor Oskar Bork, Firma »Honig-Lebkuchen, Schokolade-Confitüren und Bonbonfabrik.« — **Chemnitz.** Bäckermeister Anton Emil Ranft, Kappel. — **Pulsnitz, Sa.** Pfefferküchler Alexander Max Bubnick. — **München.** Bäckermstr. Karl Schneeberger, Schleissheimerstr. 94. — **Cöln, Rhein.** Georg Dralle, Importgeschäft von getrockneten Früchten, Deutscher Ring 2. — **Worms.** Bäckermeister Fritz Martin. — **Grünberg, Schles.** Pfefferküchler Otto Hoffrichter. — **Rathenow.** Kolonialwarenhdlr. August Amann, Curlandstr. 25.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.



Schutzkleider für **Arbeiterinnen**

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Betriebsleiter,

erste Kraft, **kaufmännisch** gebildet, Mitte 30er, seit 10 Jahren bei ersten Firmen der Schokoladen-, Zuckerwaren- und Kakes-Branche nur in leitender Stellung im Betrieb tätig, geschickter Disponent, befähigt grosses Personal streng, mit Ruhe und Umsicht zu leiten, im Einkauf, Kalkulation und Akkordwesen genauer Rechner, in ungekündigter Stellung, sucht gestützt auf feinste Referenzen in grösserem Betriebe selbständige, dauernde Position. Gefl. Offerten unter **»Energisch«** an die Exped. ds. Bl.

Erbitte äusserste Offerte in Kakao-Bohnen-Schalen.
I. Bischoff, Kiel, Flämischestr. 10.

Königsberg i. Pr.

Rühriger, bestens eingeführter Vertreter mit Ia Referenzen wünscht Vertretung leistungsfähiger Schokoladen- und Kakaofabrik. Gefl. Offerten an **Bruno Willmzig, Königsberg i. Pr. 9,** erbeten.

England.

Englische Firma, die ausgedehnte Verbindungen mit Bäckern und Konditoren besitzt, ist bereit, eine gute Agentur für diese Branche aufzunehmen. Off. unter **B. L. 6549** bef. **Neyroud & Sons,** Ann.-Exped., 14—18, Queen Victoria St., London E. C.

Einem tüchtigen, vermögenden **Kaufmann** (Christ) ist Gelegenheit geboten, in eine altbestehende, gut eingeführte renommierte

Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik in Süddeutschland

als

Teilhaber

aufgenommen zu werden. Nur mit der Kakao- und Schokoladenbranche durchaus vertraute Herren mit ehrenwertem Charakter finden Berücksichtigung. Gefl. Offerten unter Chiffre **Z. 6788 b** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Stuttgart.**



Bei Kolonialwarenhändlern bestens eingeführte

Grosshandlung

— ca. 2000 Kunden —

wünscht den Mitvertrieb einschlägiger Artikel, speziell von Haushaltschokolade aufzunehmen.

Offerten sub **V. E. 3789** befördert **Rudolf Mosse, Berlin C., Königstrasse 56.**

Zwei tüchtige strebsame Kaufleute aus der Schokoladenbranche per sofort oder 1. April gesucht.

Unerlässliche Vorbedingungen: Tadellose Handschrift, sicheres Rechnen, schnelle Auffassungsgabe, Energie, Tatkraft und Ausdauer.

Nur ganz ausführlich gehaltene Offerten mit Aufgabe von Referenzen und Gehaltsansprüchen an

Thiele & Holzhause

Kakao- und Schokoladenfabriken

Barleben-Magdeburg.

Wir offerieren **hochfeine, garantiert reine**

Schmelzbutter

in Kübeln von ca. 50 Pfd. Inhalt à Pfd. 1.08 Mk. ab Station Dresden.

Verkaufsverband Norddeutsche Molkereien

eingetr. Gen. m. beschr. Haftpfl.

Abteilung: Sachsen.

Dresden, Reitbahnstrasse 8–10.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.

Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Meine nach **neuem Verfahren** auf meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel bei **äusserst niedriger** Temperatur hergestellte

Trockenmilch

ist gut löslich, sehr haltbar und besitzt das **volle** Aroma der **rohen** Milch.

Milchkonservenfabrik Duvenstedt

bei Rendsburg i. Holstein.

Geschäftsstelle:

Berlin N.W. 23, Brücken-Allee 33.



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen!


Digitized by Google

EIS- UND KÄLTE ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK

SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: KÖLN a. Rh., Friesenplatz 19.

Wahler & Schwarz

(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)

Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart

fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:

Serienbilder-Karten feinster Ausführung

Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.

Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! * Tadellose Funktion! * Einfachste Handhabung!

Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!

Verlangen Sie Prospekt! * Prompte Bedienung! * Erstklassige Fabrikate!

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin

liefern

Reklame-Karten

in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

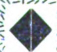
Gegründet 1854 | **Leutzsch-Leipzig** | Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei

Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen



Reklame-Plakate und -Karten



Ständig Neuheiten



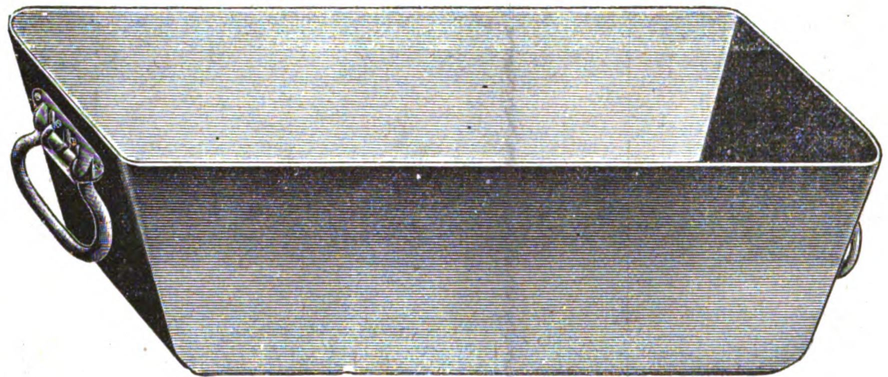
Neue Serie Oster-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

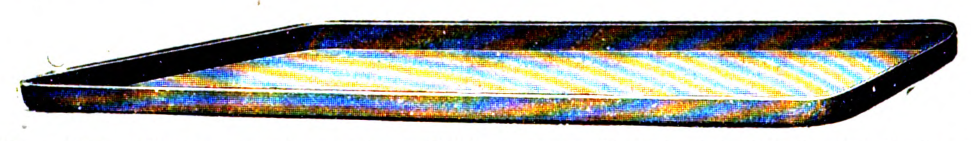
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

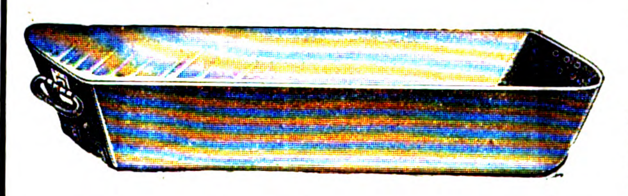


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750 mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550 »
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170 »
Inhalt	ca. 10	16½	18	22	20	22	32	36	42	48	60 Liter Wasser
	ca. 12	20	21½	26	24	26	38	43	50	57	71½ Kilo Schokoladenmasse.

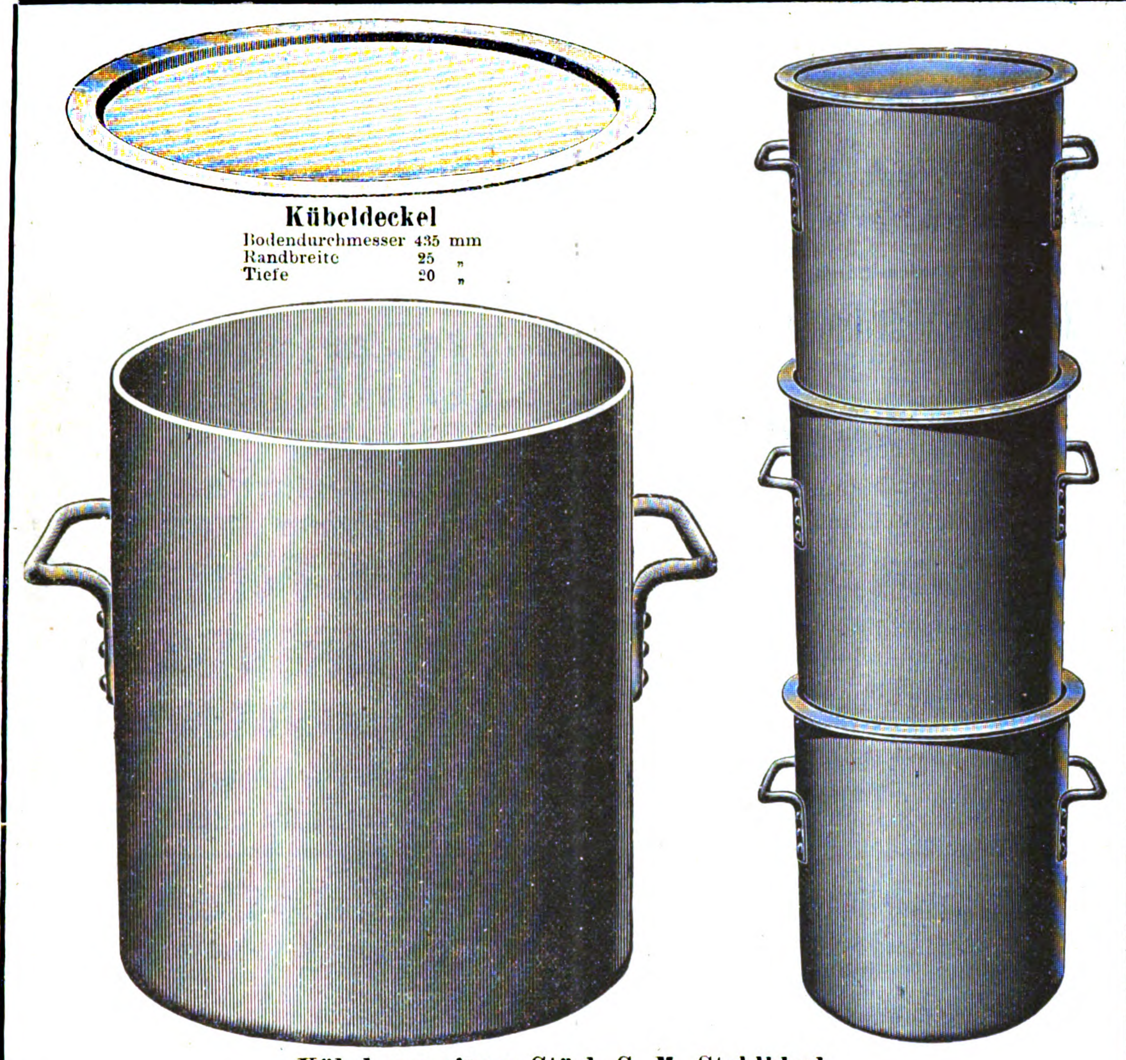
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübeldeckel

Bodendurchmesser 435 mm
Randbreite 25 „
Tiefe 20 „

Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.

Waffelblätter

in allen Formen zum Weiterverarbeiten offerieren billigst

Gebr. Hörmann Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S., 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XI. Jahrgang. **Nr. 262.** Hamburg, 20. März 1906.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ❀ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker“ tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

**L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.**

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.



Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Inhalt dieser Nummer 262:

Normalpackungen für Schokolade und Kakao.

In dieser Sache haben wir uns in Heft 261, Seite 467, geäussert im Anschluss an die Ausführungen eines mitteldeutschen Fabrikanten, und an eine Rundschrift, die der Preussische Handelsminister über Packungen an die Handelskammern hat senden lassen. Wir hatten zugleich gebeten um Aeusserungen aus dem Leserkreise, doch ist uns nur eine einzige Zuschrift zugegangen, die wir im folgenden wiedergeben:

»Wir folgen gern der Aufforderung, die die Redaktion des Gordian im letzten Heft an die Ausführungen über Normalpackungen knüpfte, da wir es in der Praxis sehr oft so recht empfunden haben, wie wichtig eine gesetzliche Regelung dieser Materie ist.

Als das Gesetz über den unlauteren Wettbewerb einige Zeit in Kraft war, wurde immer häufiger die Behauptung laut, dass es zu viele und zu weite Maschen habe und deshalb die Unreellität aus Handel und Wandel nur zu einem kleinen Teile beseitige. Man verlangte Verschärfungen. Von anderer Seite jedoch wurde stets betont, dass die bisherigen gesetzlichen Handhaben vollkommen ausreichend seien, wenn sie nur richtig durchgeführt und angewandt würden; erfreulicherweise ist das in den letzten Jahren, wenn auch vielleicht nicht immer seitens der Rechtsprechung, so doch von Seiten der Verwaltung in zunehmendem Masse geschehen. Insbesondere hat man damit begonnen, den § 5 des Gesetzes in die Tat umzusetzen. Es ist, wie es schon immer für den Bierausschank usw. Vorschrift war,


Digitized by Google

auch für den Kleinhandel mit Garn und Kerzen eine bestimmte Mengeneinheit oder eine genaue Angabe über die Menge auf jedem Stück Ware vorgeschrieben worden. Für den Handel mit gepackten ausländischen Tees waren solche Bestimmungen in Vorbereitung.

Der neue Preussische Minister für Handel und Gewerbe ist gleich zu Anfang seiner Amtszeit in der Lage, auf diesem Wege einen Schritt weiter zu tun. Soweit er selbst dazu beigetragen hat, wird ihm der Dank aller ehrlichen, reellen und soliden Kreise in Industrie und Handel dafür sicher sein. Denn Garn und Kerzen sind natürlich nicht die einzigen Artikel, bei denen gegen Treu und Glauben verstossen wird. Auch in unserer Schokoladen- und Kakaoindustrie fehlt es ganz und garnicht an Unterströmungen dieser Art, und ein Vorgehen dagegen erscheint ebenso notwendig, wie gegen die schlechten Gebräuche, die sich in den Vertrieb anderer Spezialitäten unter den Nahrungsmitteln, wie z. B. Maizena, Mondamin, Fleischextrakt usw. eingeschlichen haben.

Solche Beobachtungen, wie die des in voriger Nummer zu Worte gekommenen Fabrikanten über Schokoladen-Tafeln von irregulärem, ungebräuchlichem, vom Publikum deshalb nicht erwartetem und vermutetem Gewicht haben wir ebenfalls sehr häufig gemacht, wenn wir uns zuweilen besonders billig angebotene Schokoladen in Schaufenstern ein wenig genauer ansahen. Geringe Abweichungen muss man ja durchgehen lassen, da die Tafeln meist nicht gewogen, sondern mechanisch abgeteilt werden. Aber wir haben, und zwar auch an Fabrikaten von recht bekannten Verbandsmitgliedern, z. B. folgende Nettogewichte gefunden:

statt 500 gr. nur 482, 480 (wiederholt), 428 (wiederholt), 425 (wiederholt), 405 gr.,
statt 250 gr. nur 238.2, 236.9, 230.8 gr.,
statt 125 gr. nur 119.8, 119.3, 119.1, 119, 118.8, 118.7, 118.6, 118.5, 114 gr.,
statt 100 gr. nur 94.7, 94.6, 94.5, 93.8 gr. (wiederholt).

Es sind uns sogar Fälle vorgekommen, die schlankweg unter den Betrugsparagraphen fallen. Um nur ein Beispiel aus der neuesten Zeit anzuführen: In einem Detailgeschäft wurde unserem Gewährsmanne wiederholt ausdrücklich als »ein Pfund Schokolade« eine Tafel von ca. 400 gr. Gewicht verkauft; es handelte sich um sogenannte Blockschokolade, deren Fabrikant uns zwar bekannt, aber hier nebensächlich ist. Ein Irrtum des Verkäufers ist ausgeschlossen, da jedesmal ausdrücklich gefragt wurde, ob es auch wirklich ein Pfund sei, und das wurde ebenso oft bestimmt zugesichert. Nun liegt hier offenbarer Betrug vor, und der § 263 des Strafgesetzbuches reicht zur Ahndung dieses Falles aus, wird auch wohl zur Anwendung gebracht werden. Aber nur wo ein Kläger ist, ist ein Richter. Der Industrielle kann seine Zeit besser anwenden als damit, den Abnehmern seiner Konkurrenz daraufhin auf die Finger zu sehen, ob sie vielleicht gegen das Strafgesetzbuch verstossen; das ist Sache der Staatsgewalt. Der Staat nun kann aber auch nicht neben jeden Krämer einen Schutzmann stellen, er kann höchstens vorbeugend wirken durch Deklarationsvorschriften der besprochenen Art, welche dem Publikum den Selbstschutz gegen Betrug nach Möglichkeit erleichtern. Dazu sind beide in § 5 des Gesetzes betr. unlauteren Wettbewerb vorgesehenen Mittel brauchbar: Es tut also bitter not, dass für Schokolade bestimmte Einheiten des Gewichtes vorgeschrieben werden, ebenso notwendig ist aber die Vorschrift, auf der Aufmachung eine Angabe über das Netto-Gewicht anzubringen. Natürlich dürfen diese Vorschriften nicht dermassen engherzig sein, dass sie mit dem Schwindel auch gleich das Anpassungsbedürfnis der reellen Industrie an die Wünsche des Publikums lahmlegen. Was der Minister in seinem dankenswerten Erlass z. B. über die Festsetzung von Fehlergrenzen sagt, lässt darauf schliessen, dass auch in massgebenden Kreisen die Gefahr erkannt wird, die darin liegt, wenn bei dieser Gelegenheit das Kind mit dem Bade ausgeschüttet wird.

Bei der Regelung dieser Materie sollte man aber auch am Kakao nicht vorbeigehen; so gut wie Tee vielfach in ausländischen Packungen eingeführt wird, kommt das ja auch bei diesem Artikel vor. Wenn man gleich den Schritt weiter tut und verlangt, dass Kakao und Schokoladen überhaupt nur verpackt, mit Gewichtsangabe und mit dem Namen der Fabrik versehen in den Handel gebracht werden darf, so würde das über den Rahmen der Grundsätze des Gesetzes, betr. den unlauteren Wettbewerb, und speziell über den Rahmen der Grundidee des § 5 wohl nicht hinausgehen, denn sehr viele Unlauterkeiten wagt man eben nur mit anonymer Ware, und möglichst viele Unlauterkeiten zu treffen, ist doch der Zweck des Gesetzes.«

* * *

Wir hatten erwartet, dass sich nicht eine, sondern viele Stimmen melden würden, die in dieser wichtigen Angelegenheit zu Wort kommen wollten, und haben uns gefragt, wodurch dies Schweigen wohl zu erklären sei. Scheinbar haben die Zollumwälzungen vielen Fabrikanten soviel Arbeit gemacht, dass sie nicht die nötige Musse fanden zum Schriftstellern.

Heute wiederholen wir daher unsere Bitte, sich zu äussern, in der Erwartung, dass sich mehr Stimmen hören lassen werden; wir machen zugleich darauf aufmerksam, dass die Gelegenheit jetzt günstig ist, um endlich die sehr nötige Regelung für Normalpackungen herbeizuführen, und dass die sich jetzt bietende Gelegenheit leicht verpasst werden kann, wenn sich die beteiligten Kreise zu spät äussern. R. d. G.

Schweizerisches Nahrungsmittelgesetz.

Im Gordianheft 260, Seite 450, haben wir einen kurzen Auszug der neuen Bestimmungen gebracht, die zukünftig für die Schweiz Gesetzeskraft über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen haben sollen. Die Bestimmungen haben folgenden Wortlaut:

Die Bundesversammlung
der schweizerischen Eidgenossenschaft
nach Einsicht einer Botschaft des Bundesrates vom 28. Februar 1899;
in Ausführung des Art. 69 bis der Bundesverfassung

beschliesst:

I. Allgemeine Bestimmungen.

Art. 1. Der Beaufsichtigung nach Massgabe dieses Gesetzes unterliegen:

a) der Verkehr mit Lebensmitteln (Nahrungs- und Genussmittel);
b) der Verkehr mit Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen, soweit solche das Leben oder die Gesundheit gefährden können.

Art. 2. Die Beaufsichtigung findet im Innern der Kantone und an der Landesgrenze statt.

Digitized by Google

A. Kantonale Aufsicht.

Art. 3. Die Aufsicht in den Kantonen wird unter Leitung der Regierung ausgeübt durch:

1. die kantonalen Aufsichtsbehörden;
2. den Kantonschemiker;
3. die kantonalen Lebensmittelinspektoren;
4. die örtlichen Gesundheitsbehörden;
5. die Fleischschauer.

Art. 4. Jeder Kanton hat für die chemische, physikalische und bakteriologische Untersuchung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen eine Untersuchungsanstalt (kantonales Laboratorium) einzurichten und zu unterhalten.

Immerhin können sich mehrere Kantone über die gemeinschaftliche Benützung einer Untersuchungsanstalt verständigen.

Grössere Ortschaften dürfen mit Genehmigung der kantonalen Regierung eine eigene Untersuchungsanstalt (Gemeindelaboratorium) einrichten und unterhalten.

Die Leitung jeder Untersuchungsanstalt ist einem Lebensmittelchemiker (Kantons- oder Gemeindechemiker) zu übertragen.

Mit den bakteriologischen Untersuchungen können besondere Fachmänner beauftragt werden.

Die Kantone können die Untersuchungsanstalten ermächtigen, auch andere als die in diesem Artikel vorgesehenen Untersuchungen auszuführen.

Art. 5. Die Kantone haben die nötige Zahl von Lebensmittelinspektoren einzusetzen.

Die Obliegenheiten der Lebensmittelinspektoren werden von den Kantonen unter Zustimmung des Bundesrates festgesetzt. Sie können ganz oder teilweise dem Kantonschemiker oder anderen hierzu befähigten Beamten der kantonalen Untersuchungsanstalt übertragen werden.

Art. 6. Die Kantone haben für die Einsetzung örtlicher Gesundheitsbehörden für jede Gemeinde oder für mehrere zu diesem Zwecke vereinigte Gemeinden zu sorgen.

Die örtlichen Gesundheitsbehörden sind den kantonalen Aufsichtsbehörden unterstellt.

Sie können einzelne Mitglieder oder besondere Beamte mit der Vornahme von Inspektionen oder mit der Vorprüfung von Lebensmitteln betrauen (Ortsexperten).

Art. 7. In jeder Gemeinde ist eine ständige Fleischschau einzurichten. Der nämliche Fleischschauer kann für mehrere benachbarte Gemeinden ernannt werden.

Die Fleischschau soll, wenn möglich, einem patentierten Tierarzte übertragen werden. Jedem Fleischschauer ist ein Stellvertreter beizugeben.

Der Fleischschau ist jedes Schlachttier unterworfen, dessen Fleisch zum Verkauf bestimmt ist oder in Wirtschaften, Kostgebereien oder Pensionen verwendet werden soll.

Wenn kranke Tiere geschlachtet werden, soll in jedem Fall eine Fleischschau stattfinden.

Die Kantone sind befugt, die Fleischschau auf alles zum Genuss bestimmte Fleisch auszudehnen.

Die örtlichen Gesundheitsbehörden sorgen für eine regelmässige Aufsicht über Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fische, Wildbret u. dgl., welche eingeführt oder feilgeboten werden.

Der Bundesrat wird auf dem Verordnungswege nähere Bestimmungen über das Schlachten und die Fleischschau, sowie über die Untersuchung der Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fische, Wildbret u. dgl. aufstellen.

Art. 8. Für die von den Untersuchungsanstalten ausgeführten Untersuchungen und für die Fleischschau gelten die von den Kantonen oder Gemeinden aufgestellten Tarife. Die Tarife der Untersuchungsanstalten sind der Genehmigung des Bundesrates zu unterbreiten.

Die Untersuchung der von den Aufsichtsorganen amtlich übermittelten Proben geschieht unentgeltlich, unter Vorbehalt der Art. 19 und 48.

Art. 9. Die kantonalen Aufsichtsorgane haben bei der Ausübung ihrer Obliegenheiten die Eigenschaft von Beamten der gerichtlichen Polizei.

Der Bundesrat stellt die Anforderungen fest, denen die Lebensmittelchemiker, die Lebensmittelinspektoren und die Fleischschauer zu genügen haben.

Die Kantone veranstalten Instruktionskurse für die Lebensmittelinspektoren, die Ortsexperten und die Fleischschauer.

Art. 10. Der Bund gewährt Beiträge von 50 Prozent:

a) an die Erstellungs- und Einrichtungskosten neuer, sowie an die Kosten des Umbaues und der Erweiterung bestehender Untersuchungsanstalten, sofern die Pläne vom Bundesrat genehmigt worden sind;
b) an die Unterhaltungs- und Betriebskosten der Untersuchungsanstalten, inbegriffen die Kosten der bakteriologischen Untersuchungen;
c) an die Besoldungen der Chemiker und des Personals der Untersuchungsanstalten und an die Besoldungen der Lebensmittelinspektoren,
d) an die Kosten der kantonalen Instruktionskurse.

Art. 11. Die Aufsichtsorgane haben die Befugnis, die Räumlichkeiten, Apparate, Gefässe und Vorrichtungen, welche zur Herstellung, Gewinnung, Behandlung, Aufbewahrung und zum Verkauf der der Beaufsichtigung unterstellten Waren und Gegenstände dienen, während der üblichen Geschäftsstunden oder während die Räumlichkeiten dem Verkehre geöffnet sind, behufs Feststellung ihres Zustandes zu besichtigen.

Sie sind berechtigt, von den vorgefundenen Waren oder Rohmaterialien nach einer Vorprüfung oder auch ohne eine solche Proben zum Zwecke der Untersuchung zu entnehmen.

Das Recht der Beaufsichtigung erstreckt sich auch auf die Waren und Gegenstände, welche an öffentlichen Orten oder im Umherziehen verkauft oder feilgehalten werden.

Art. 12. Die Entnahme, Verpackung, Versiegelung, Bezeichnung und Versendung der Proben wird durch ein bundesrätliches Reglement geordnet.

Dem Besitzer ist eine Empfangsanzeige für die mitgenommenen Proben mit Angabe ihres Wertes auszustellen und auf Verlangen eine amtlich verschlossene Probe zurückzulassen.

Wenn es sich herausstellt, dass die Ware nicht zu beanstanden ist, so kann der Eigentümer Vergütung des Wertes der Proben beanspruchen.

Art. 13. Abgesehen von den Fällen, welche in die Kompetenz der Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten fallen, werden die Proben mit einem schriftlichen Bericht der zuständigen Untersuchungsanstalt übermittelt, welche der auftraggebenden Amtsstelle von dem Untersuchungsresultat in kürzester Frist Kenntnis gibt.

Eine Verordnung des Bundesrates stellt die technischen Befugnisse der Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten fest.

Art. 14. Gibt die Untersuchung keinen Anlass zur Beanstandung, so ist dies dem Besitzer mitzuteilen.


Digitized by Google

Im andern Fall ist der zuständigen Behörde unter Beilage des Untersuchungsberichtes unverzüglich schriftliche Anzeige zu erstatten.

Art. 15. Bei unzulässiger Beschaffenheit von Räumlichkeiten, Apparaten oder Gerätschaften ist schriftliche Anzeige an die zuständige Behörde zu erstatten.

Art. 16. Bevor die zuständige Behörde auf Grund der Anzeige ihre Verfügungen trifft oder die Anzeige an den Richter weiterleitet, hat sie dem Beteiligten Kenntnis von der gegen ihn erstatteten Anzeige zu geben.

Dem Beteiligten steht das Recht zu, innerhalb fünf Tagen nach Empfang der Mitteilung Einsprache zu erheben und eine Oberexpertise zu verlangen.

Innerhalb der nämlichen Frist kann auch gegen die Befunde oder Verfügungen eines Fleischschauers Einsprache erhoben und eine Oberexpertise verlangt werden.

Art. 17. Wird das Ergebnis einer von einem Ortsexperten oder einem Lebensmittelinspektor ausgeführten Untersuchung (Art. 13) angefochten, so ist die Oberexpertise dem Kantons- oder Gemeindechemiker zu übertragen.

Art. 18. Handelt es sich um Einsprachen gegen Befunde und Verfügungen von Fleischschauern oder gegen Befunde und Gutachten betreffend Räumlichkeiten, Apparate und Gerätschaften, so ist eine Oberexpertise durch Sachverständige anzuordnen.

Bildet das Gutachten eines Kantons- oder Gemeindechemikers den Gegenstand der Einsprache, so sind amtliche Lebensmittelchemiker oder sonstige anerkannte Sachverständige mit der Vornahme der Oberexpertise zu betrauen.

Dem Beteiligten ist gestattet, bei den in diesem Artikel erwähnten Oberexpertisen einen Experten zu bezeichnen, in welchem Falle drei Experten zu ernennen sind.

Art. 19. Fällt die Oberexpertise zu ungunsten des Einsprechers aus, so sind ihm die Kosten derselben ganz oder teilweise aufzuerlegen.

Eine zweite administrative Oberexpertise ist unzulässig.

Art. 20. In den Fällen, wo der ungünstige Befund oder das ungünstige Untersuchungsergebnis nicht bestritten wird oder durch die Oberexpertise bestätigt worden ist, trifft die zuständige Behörde ihre weiteren Verfügungen.

Art. 21. Die infolge der Vorprüfung oder der Untersuchung beanstandeten Waren können durch die Aufsichtsorgane mit Beschlag belegt werden, auch im Falle einer Einsprache. Die Beschlagnahme ist sofort vorzunehmen, wenn die Waren augenscheinlich gesundheitsschädlich, verdorben oder gefälscht sind.

Sie können in amtliche Verwahrung genommen werden.

Ist eine Aufbewahrung mit Rücksicht auf ihre Natur unmöglich, so sind sie in geeigneter Weise zu verwerten oder nötigenfalls zu zerstören.

Das Interesse der Beteiligten ist dabei nach Möglichkeit wahrzunehmen.

Art. 22. Die beanstandeten Apparate und Gerätschaften können ebenfalls mit Beschlag belegt werden.

Art. 23. Ueber die Beschlagnahme und allfällige weitere Massnahmen (Art. 21 und 22) ist ein Protokoll aufzunehmen.

Art. 24. Die Kantone haften für den aus einer ungerechtfertigten Beschlagnahme seitens ihrer Aufsichtsorgane entstandenen Schaden, unter Vorbehalt des Rückgriffs auf den Fehlbaren.

B. Eidgenössische Aufsicht.

Art. 25. Auf dem schweizerischen Gesundheitsamt wird eine besondere Abteilung errichtet, welcher im wesentlichen folgende Aufgaben zukommen:

1. Besorgung der für die Ausführung des Gesetzes notwendigen technischen und experimentellen Vorarbeiten:
2. Abgabe von Gutachten und Berichten zu Händen der Bundesbehörde und Besorgung weiterer ihr von derselben zugewiesenen Arbeiten auf dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene:
3. Sammlung und Nachprüfung der Ergebnisse wissenschaftlicher Forschungen auf dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Ergänzung durch eigene Arbeiten.

Art. 26. Die Aufsicht an der Landesgrenze wird ausgeübt:

1. durch die Zollämter,
2. durch die Grenztierärzte.

Den wichtigeren Zollämtern können besondere Sachverständige zugeteilt werden.

Art. 27. Der Bund wird die nötigen Instruktionskurse für die mit der Aufsicht betrauten Beamten der Zollämter und die den letzteren zugeteilten Sachverständigen veranstalten.

Art. 28. Die Zollämter kontrollieren auf den schweizerischen Zollstellen und in den schweizerischen Niederlagshäusern die aus dem Ausland eingehenden Waren, welche den Bestimmungen des Gesetzes unterliegen, mit Ausnahme der transitierenden Sendungen.

Sie sind verpflichtet, von denjenigen Waren, welche auf eine Vorprüfung hin oder aus irgend einem andern Grunde verdächtig erscheinen oder deren Untersuchung von der eidgenössischen Sanitätsbehörde verlangt wird, Proben zu entnehmen. Im letzteren Falle werden die Proben an die von der Sanitätsbehörde angegebene Adresse gesandt.

Die Probeentnahme ist auf dem Frachtbrief anzumerken, oder, wo kein solcher vorhanden ist, in anderer Weise zu beurkunden. Sie darf weder eine Schädigung der Ware noch eine Verzögerung ihres Weitertransportes verursachen.

Eine Verordnung wird das Nähere über das bei der Kontrolle der Waren und bei der Entnahme und Versendung der Proben zu beobachtende Verfahren feststellen.

Art. 29. Der kleine Grenzverkehr im Sinne der Bestimmungen der Art. 7, lit. *o*, und 17 des Zollgesetzes vom 15. März 1903 ist von der Kontrolle nach Art. 28 hiervor befreit.

Art. 30. Die Zollämter übermitteln die Proben, welche sie aus irgend einem Verdachtgrunde erhoben haben, sogleich der vom Kanton des Bestimmungsortes bezeichneten Untersuchungsanstalt unter Angabe der Adresse des Empfängers, der Art und Grösse der Sendung und des Verdachtgrundes.

Die Untersuchungsanstalt nimmt unverzüglich die Untersuchung vor und teilt das Resultat unter Beilage des von dem Zollamt erhaltenen Berichts der kantonalen Aufsichtsbehörde mit. Letztere gibt ihrerseits dem Empfänger der Ware davon Kenntnis und trifft die erforderlichen Massnahmen.

Das definitive Ergebnis der Untersuchung soll seitens der kantonalen Aufsichtsbehörde auch dem eidgenössischen Departement des Innern für sich und zu Händen des Zolldepartements mitgeteilt werden.

Art. 31. Für eine durch Entnahme der Probe verursachte Beschädigung der Ware oder erheb-

Digitized by Google

liche Verzögerung ihres Weitertransportes ist durch den Bund Vergütung zu leisten.

Art. 32. Der Eigentümer oder Empfänger einer Ware kann verlangen, dass das Zollamt diejenigen Sendungen, von welchen Proben zur Untersuchung erhoben worden sind, versiegelt oder plombiert. Die Kosten trägt der Gesuchsteller.

Art. 33. Die Zollämter sind verpflichtet, der zuständigen Untersuchungsanstalt (Art. 30, Abs. 1) von dem Ergebnis der Untersuchungen, welche zum Behufe der Klassifikation einer Ware vorgenommen worden sind, Kenntnis zu geben, insofern dies für die kantonale Aufsicht von Interesse ist. Wenn immer möglich, soll der Untersuchungsanstalt gleichzeitig eine Probe der Ware übermittelt werden.

Art. 34. Fleisch und Fleischwaren, welche vom Auslande her in die Schweiz eingeführt werden, sind auf den schweizerischen Zollstellen und in den schweizerischen Niederlagshäusern durch die Grenztierärzte zu untersuchen.

Eine Verordnung bestimmt das bei diesen Untersuchungen zu beobachtende Verfahren.

Diese Verordnung wird bestimmen, inwieweit Fische, Wildbret, Geflügel und andere einer raschen Verderbnis ausgesetzte Lebensmittel von der Grenzkontrolle ausgenommen werden sollen. (Art. 7, Abs. 6 und 7.)

Art. 35. Augenscheinlich verdorbene Waren können an der Grenze zurückgewiesen werden.

II. Strafbestimmungen.

Art. 36. Wer zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr Lebensmittel nachmacht oder verfälscht, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr und Busse bis zu 2000 Fr. oder bloss mit Gefängnis oder Busse bestraft.

Art. 37. Wer nachgemachte, verfälschte, verdorbene oder im Wert verringerte Lebensmittel feilhält oder sonst in Verkehr bringt, als ob sie echt, unverfälscht, unverdorben oder vollwertig wären,

wird, wenn er die Handlung vorsätzlich begeht, mit Gefängnis bis zu einem Jahr und Busse bis zu Fr. 2000 oder bloss mit Gefängnis oder Busse,

wenn er die Handlung fahrlässig begeht, mit Busse bis zu Fr. 500 bestraft.

Art. 38. Wer Lebensmittel oder Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände so herstellt oder behandelt, dass ihr Genuss oder Gebrauch gesundheitschädlich oder lebensgefährlich ist,

wer gesundheitsschädliche oder lebensgefährliche Lebensmittel oder Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände feilhält oder sonst in Verkehr bringt,

wird, wenn er die Handlung vorsätzlich begeht, mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und Busse bis zu Fr. 3000 oder bloss mit Gefängnis oder Busse,

wenn er die Handlung fahrlässig begeht, mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und Busse bis zu Fr. 1000 oder bloss mit Gefängnis oder Busse bestraft.

Vorbehalten bleiben die Bestimmungen des gemeinen Strafrechtes über Verbrechen gegen die Gesundheit oder das Leben.

Art. 39. Wer Waren und andere Gegenstände, die nach Vorschrift der Art. 21 und 22 mit Beschlag belegt sind, vorsätzlich zerstört, verändert oder durch irgend ein Mittel der Behörde entzieht, wird mit Gefängnis (Haft) bis zu drei Monaten oder mit Busse bis zu Fr. 500 bestraft.

Art. 40. Wer vorsätzlich die Ausführung der Kontrolle durch die zuständigen Aufsichtsbeamten verhindert oder erschwert, wird mit Gefängnis (Haft) bis zu einem Monat oder mit Busse bis zu Fr. 500 bestraft.

Art. 41. Wer vorsätzlich den in Ausführung von Art. 54 erlassenen Verordnungen zuwiderhandelt, wird, wenn die Bestimmungen der Art. 36, 37 und 38 nicht gegen ihn anwendbar sind, mit Gefängnis (Haft) bis zu drei Monaten oder mit Busse bis zu Fr. 1000 bestraft.

Wenn er die Uebertretung in fahrlässiger Weise verübt hat, so ist er mit Busse bis zu Fr. 500 zu bestrafen.

Art. 42. Bei Beurteilung von Verbrechen oder Uebertretungen im Sinne dieses Gesetzes finden die allgemeinen Bestimmungen des I. Abschnittes des Bundesgesetzes über das Bundesstrafrecht der schweizerischen Eidgenossenschaft, vom 4. Februar 1853, Anwendung.

Art. 43. Im Rückfall kann der Richter die angedrohten Strafen bis auf das Doppelte erhöhen.

Rückfall liegt dann vor, wenn jemand, der durch rechtskräftiges Urteil der Uebertretung von Art. 36—41 schuldig erklärt wurde, innert drei Jahren nach Erlöschen seiner Strafe eine solche Uebertretung wieder begeht.

Art. 44. Als Zusatz zu den durch Art. 38 vorgesehenen Strafen spricht die zuständige Behörde die Konfiskation der Waren und der Gegenstände und Apparate aus, welche zur Verübung des Verbrechens gedient haben. In den Fällen der Art. 36, 37 und 41 ist die Konfiskation ebenfalls zulässig.

Die Konfiskation kann auch erfolgen im Falle der Freisprechung oder der Einstellung des Verfahrens.

Art. 45. Die konfiszierten gesundheitsschädlichen und lebensgefährlichen Lebensmittel und Gebrauchs- oder Verbrauchsgegenstände müssen vernichtet werden, wenn eine unschädliche Verwertung nicht möglich oder nicht tunlich ist. Die übrigen konfiszierten Waren sind unter amtlicher Kontrolle in geeigneter Weise zu verwerten.

Der Reinerlös wird zur Bezahlung der Busse, der Kosten und der Entschädigung an den Geschädigten verwendet; ein allfälliger Ueberschuss wird zurückerstattet.

Art. 46 Hat der Täter die auf Grund der Art. 36, 37, 38 und 41 zu bestrafende Handlung in Ausübung eines konzessionierten Berufes oder Gewerbes begangen, so kann ihm der Richter für eine Zeit von einem bis zu fünfzehn Jahren die Ausübung seines Berufes oder Gewerbes untersagen. Bei Verurteilung zu Freiheitsstrafe fällt die Strafzeit nicht in Berechnung.

Art. 47. In den Fällen der Art. 36, 37, 38 und 41 kann der Richter, sofern das öffentliche Interesse es erfordert, die Veröffentlichung des Strafurteils in dem amtlichen Blatt des Kantons und gegebenenfalls in einer oder mehreren Zeitungen auf Kosten des Verurteilten anordnen:

a) wenn der Täter vorsätzlich gehandelt hat.
b) wenn grobe Fahrlässigkeit vorliegt und der Täter schon wiederholt bestraft worden ist.

Im Falle der Freisprechung ordnet der Richter auf Verlangen des Beschuldigten die Publikation des Urteils auf Kosten des Staates an.

Art. 48. Der Verurteilte trägt die Kosten der technischen Untersuchung.

Art. 49. Die strafrechtliche Verfolgung und Beurteilung der auf Grund dieses Gesetzes zu verfolgenden Handlungen ist Sache der zuständigen Behörden der Kantone.

Die ausgefällten Bussen fallen den Kantonen zu.

Digitized by Google

Art. 50. Die strafrechtliche Verfolgung erfolgt entweder am Orte, wo das Vergehen begangen worden ist, oder am Wohnort des Angeschuldigten. In keinem Falle dürfen für das gleiche Vergehen mehrere strafrechtliche Verfolgungen eintreten. Das Verfahren ist an dem Orte durchzuführen, an welchem es zuerst eröffnet wurde.

Das Verfahren gegen Gehilfen oder Begünstiger findet zu gleicher Zeit und vor dem nämlichen Richter statt wie dasjenige gegen den Haupturheber.

Art. 51. Wenn ein Vergehen in mehreren Kantonen begangen wurde, so hat derjenige Kanton, in welchem das Verfahren zuerst eröffnet wurde, das Recht, die Stellung und nötigenfalls die Auslieferung aller Mitschuldigen aus anderen Kantonen behufs gemeinsamer Beurteilung zu verlangen oder diese Kantone zur Zusicherung des Urteilsvollzuges zu veranlassen.

Wenn ein Täter mehrere zusammenhängende Delikte in verschiedenen Kantonen verübt hat, so soll über ihn nach eben diesen Grundsätzen in einem und demselben Verfahren entschieden werden.

Art. 52. Das Bundesgericht entscheidet als Staatsgerichtshof über Streitigkeiten, die sich aus der Anwendung von Art. 50 und 51 ergeben.

Art. 53. Wenn Uebertretungen, welche unter Art. 37, 38 und 41 fallen, von geringer Bedeutung sind, so wird der Fehlbare mit einer Busse von höchstens Fr. 50 bestraft.

Die Ahndung dieser Uebertretungen kann nach Massgabe der kantonalen Gesetzgebung durch eine Verwaltungsbehörde erfolgen.

III. Schlussbestimmungen.

Art. 54. Der Bundesrat erlässt die nötigen Vorschriften zum Schutze der Gesundheit und zur Verhütung von Täuschung im Verkehr mit den Waren und Gegenständen, welche den Bestimmungen dieses Gesetzes unterliegen.

Er wird verordnen, dass die Lebensmittel sowohl im Gross- als im Kleinverkehr so bezeichnet werden, dass eine Täuschung über ihre Natur und ihre Herkunft nicht möglich ist.

Er wird dafür sorgen, dass alle Zusätze als solche deklariert werden müssen, mit Ausnahme derjenigen, welche zu der notwendigen oder allgemein gebräuchlichen Behandlung gehören und welche für die einzelnen Lebensmittel festgesetzt werden sollen.

Der Bundesrat wird auch bestimmen, dass die Fabrikation von Lebensmittelsurrogaten und deren gewerbsmässige Mischung mit natürlichen Lebensmitteln der Beaufsichtigung unterworfen wird und dass diese Surrogate und ihre Mischungen beim Verkauf eine Bezeichnung tragen, welche eine Verwechslung mit Naturprodukten verhindert.

Er kann die Herstellung und den Verkauf von Mischungen natürlicher Lebensmittel mit Surrogaten, durch welche eine Täuschung des Käufers stattfindet, untersagen, sofern letzteres auf keine andere Weise zu verhüten ist.

Art 55. Der Bundesrat stellt Bestimmungen auf über die anzuwendenden Untersuchungsmethoden und die Grundsätze in der Beurteilung der Untersuchungsobjekte.

Art. 56. Die Ausführung dieses Gesetzes und der bundesrätlichen Erlasse mit Ausnahme der Grenzkontrolle liegt den Kantonen ob.

Die kantonalen Vollziehungsbestimmungen unterliegen der Genehmigung des Bundesrates.

Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Bundesgesetzgebung betreffend die gebrannten Wasser.

Die Kantonsregierungen erstatten dem Bundesrat alljährlich Bericht über die Ausführung des Gesetzes und die dabei gemachten Beobachtungen.

Art. 57. Der Bundesrat überwacht die Vollziehung des Gesetzes und trifft die hierzu erforderlichen Massnahmen.

Art. 58. Die Bestimmungen eidgenössischer und kantonaler Gesetze und Verordnungen, welche mit diesem Gesetze in Widerspruch stehen, sind aufgehoben.

Art. 59. Der Bundesrat wird beauftragt, auf Grundlage der Bestimmungen des Bundesgesetzes vom 17. Juni 1874, betreffend Volksabstimmung über Bundesgesetze und Bundesbeschlüsse, die Bekanntmachung des Gesetzes zu veranstalten und den Beginn der Wirksamkeit desselben festzusetzen.

Diese Sätze sind im Dezember 1905 vom Nationalrat und vom Ständerat beschlossen worden, vom Bundespräsidenten auf diese Beschlüsse hin zur Veröffentlichung gegeben und am 3. Januar 1906 bekannt gemacht. Rechtskräftig werden die Bestimmungen erst, wenn die sogenannte Referendumsfrist — drei Monate, bis zum 3. April 1906 — abgelaufen ist, die Ausführungsbestimmungen erlassen sind und bis dahin kein Referendum zustande gekommen ist. Unter dem Referendum versteht man in der Schweiz eine Volksabstimmung, in der sich über 20000 Stimmen mehr gegen das neue Gesetz erklären müssen. Gelingt dies, so kann es noch wieder einige Zeit dauern, bis ein neues einheitliches Nahrungsmittelgesetz für die ganze Schweiz geschaffen wird. Augenblicklich haben nur die Kantone Verordnungen über den Verkehr mit Nahrungsmitteln, doch weichen diese sehr von einander ab. Wenn auch diese Verordnungen in vielen Kantonen durchaus auf der Höhe der Zeit sind, so gibt es doch andere, denen eine Neuregelung im Verkehr mit Nahrungsmitteln nur gut tun würde. Als ein Hauptübel, unter dem besonders der ehrliche Handel sehr leidet, wird die Verschiedenartigkeit der einzelnen Kantonalverordnungen empfunden. Dass hier Einheitlichkeit geschaffen werden muss, wird allgemein zugebilligt. Anders steht es aber mit dem Wortlaut des neuen Gesetzes, das schon auf starken Widerspruch stösst, u. a. bei der Basler Handelskammer. Diese hat an die Mitglieder des Basler Handels- und Industrie-Vereins ein Rundschreiben gesandt, in dem die Mitglieder aufgefordert werden, gegen das neue Gesetz zu stimmen, weil dieses ein geradezu importfeindliches Gepräge habe und nur geeignet sei, den Verkehr zu erschweren und die Nahrungsmittel zu verteuern. Die Mitglieder werden gebeten, sich bis Mitte März dagegen zu erklären. Ueber das Gesamtergebnis dieser ziemlich scharfen Gegenerklärung verlautet augenblicklich noch nichts, denn es sind nicht nur die Stimmen des Basler Kreises, sondern auch die der übrigen Teile der Schweiz zu sammeln.

In der Tat enthalten die neuen Bestimmungen scharfe Sätze für die Ueberwachung der von auswärts eingehenden Rohstoffe für die Nahrungsmittelindustrie, für die halb- und ganzfertigen Erzeugnisse, und dies ist ein Grund, weshalb wir dem neuen Gesetz einen so breiten Raum im Gordian einräumen Soweit die neuen Bestimmungen den Grenzverkehr nicht erschweren, sind sie für die Reinheitsbestrebungen auf dem Nahrungsmittelgebiet nur mit Freuden zu begrüssen, falls aber ihre Anwendung Handel und Verkehr hindern sollte, wäre eine andere Form des Gesetzes zu suchen, die diesen Uebelstand nicht zeitigt.


Digitized by Google

Was von den Wirkungen des neuen Gesetzes auf den Einfuhrverkehr befürchtet wird, kann in erhöhtem Masse auch für den Handel in der Schweiz selbst und besonders für die Nahrungsmittelindustrie von weittragender Bedeutung werden, zumal viele Zweige der Nahrungsmittelindustrie auf die Einfuhr ihrer Roh- und Halbstoffe angewiesen sind, z. B die uns ganz besonders angehende Schokoladenindustrie. Hierin liegt ein zweiter Grund, weshalb wir die geplanten neuen Bestimmungen abdrucken.

Wir enthalten uns heute über das neue Gesetz jeglicher Aeusserungen und warten das Ergebnis der schweizerischen Gegenbewegung ab. Ist diese stark genug, so wird die allgemein gewünschte Einheitlichkeit im Verkehr mit Nahrungsmitteln noch einige Zeit auf sich warten lassen müssen.

R. d. G.

Kesselstein.

In der Kakaoindustrie spielen die Maschinen und die Unterhaltungskosten der Anlagen wie in anderen Industrien eine bedeutende Rolle. Hierzu gehören auch die Unkosten und Verwüstungen, die durch den Kesselstein veranlasst werden, gegen den die zahlreichen, als sichere Hilfe angepriesenen Geheimmittel nur zu oft vergeblich angewandt werden. Herr Oberingenieur G. Eckermann, vom Norddeutschen Verein zur Ueberwachung von Dampfkesseln in Altona, hat sich die Mühe gemacht und eine ganze Reihe von solchen Geheimmitteln — 214 Stück sind zusammen gekommen[1]) — gesammelt, die alle — wenig oder garnicht zu brauchen sind. Die einzelnen Mittel werden genannt, nach ihrer Brauchbarkeit beschrieben und beurteilt. Es sind zwei grosse Gruppen von solchen Geheimmitteln zu unterscheiden, die Anstrichmassen und die eigentlichen Geheimmittel gegen Kesselsteinbildung. Die Anstrichmassen dienen zum Innenanstrich der Kessel und sollen die Loslösung der Kesselsteinschalen bei der Reinigung erleichtern, sind also eigentlich keine Kesselsteingegenmittel, wenn sie auch vielfach als solche verkauft werden. Ihre Anwendung kann nach den vorliegenden Erfahrungen nicht allgemein gut geheissen werden. Denn es ist immer die Möglichkeit vorhanden, dass sich der Kesselstein schon während des Betriebes von den angestrichenen Blechen loslöst; diese Bruchstücke bilden dann mit dem Schlamm auf den Feuertafeln dicke Kesselsteinkuchen, was zur Ueberhitzung der Kesselbleche führen kann. Kesselanstriche sind nur ausnahmsweise bei solchem Wasser anzuwenden, das arm an Kesselsteinbildnern ist. Abgesehen von den Nachteilen für den Kessel selbst bringen die Anstrichmassen auch Gefahren für die Arbeiter, die die Reinigung zu besorgen haben, indem die Massen vielfach leichtflüchtige Oele enthalten, die sich entzünden, zumal wenn der Kessel in noch warmem Zustande angestrichen wird, was die Gebrauchsanweisung dafür sogar noch vorschreibt. Keineswegs dürfen beim Anstreichen offene Flammen zur Beleuchtung im Kesselinnern dienen.

1) Die Geheimmittel sind unter Mitwirkung der Herren Geh. Hofrat Dr. Bunte und Dr. Eitner von Herrn Eckermann in einem Buch herausgegeben, das zum Preise von 2.80 Mk. im Verlage von Boysen & Maasch in Hamburg zu haben ist. Wir haben auf das Werk schon kurz hingewiesen im Gordianheft 255, Seite 335, vom 5. Dezember 1905 und entnehmen ihm heute diese Ausführungen.

R. d. G.

Die eigentlichen Geheimmittel gegen Kesselstein lassen sich wieder nach ihrer Zusammensetzung in mehrere Gruppen scheiden. Die erste Gruppe enthält mineralische Salze und Stoffe vorwiegend anorganischer Art. Hierher gehören die Mittel, deren Hauptbestandteil Soda ist. Diese ist nur durch allerlei harmlose Zusätze unkenntlich gemacht und wird zu einem viel höheren Preise verkauft, als sie tatsächlich wert ist. Die Wirkung ist nicht anders, als wenn man nur Soda nimmt, das natürlich nicht so teuer ist. Die gleiche Wirkung wie die Sodamittel haben auch Natronlauge, oxalsaure und phosphorsaure Salze, die ebenfalls eine Ausfällung der Kesselsteinbildner aus dem Wasser bewirken, doch sind sie ziemlich teuer und daher schon aus Gründen der Sparsamkeit nicht brauchbar. Auch wird die anzuwendende Menge in der Gebrauchsanweisung meist zu klein angegeben, um das Mittel nicht zu teuer erscheinen zu lassen. Wird hiernach verfahren, so ist die Wirkung natürlich auch nur eine teilweise. Eine andere Gruppe bilden Mittel aus organischen Stoffen, deren Verwendung in erster Linie eine Verunreinigung des Kesselwassers hervorruft. Kommen dann die Kesselsteinteilchen durch den Kesselbetrieb zur Ausscheidung, so verhindern die organischen Stoffe die Bildung einer festen Kruste, und es bildet sich aus dem ganzen ein Schlamm, der leicht fest brennt und den Wärmedurchgang sehr hindert, sodass gefährliche Ueberhitzungen der Kesselbleche entstehen können. Derartige Erscheinungen werden bewirkt durch Pflanzenextrakte, Katechu, auch Stärkemehl, Melasse, Abfallbrühen von Färbereien u. dergl mehr, lauter Sachen, die in der Regel zu hohen Preisen als Kesselsteingegenmittel verkauft werden. Die dritte und letzte Gruppe wird von Mitteln gebildet, die Gemische aus anorganischen und organischen Stoffen sind und die Nachteile beider Gruppen gemeinsam zeigen. Hierher gehören auch die ganz sinnlos zusammengesetzten Geheimmittel. Von der Verwendung dieser Mittel ist unter allen Umständen abzuraten, denn es ist immer gefährlich, Stoffe in den Kessel einzuführen, deren Gepräge und Wirkung dem Kesseleigentümer unbekannt bleiben soll, die aber der Verkäufer nicht aus Sachkenntnis empfiehlt, sondern nur, weil er Geld damit verdienen will. Die Benutzung solcher Mittel erscheint unvorteilhaft, und ist nicht einmal einfacher, als die gewöhnliche Wasserreinigung. Genau genommen, sind die sämtlichen Geheimmittel überflüssig, denn man hat einfache billige Verfahren, die auf wissenschaftlicher Grundlage ruhen, wodurch die Kesselsteinbildung sicher und gefahrlos zu vermeiden ist.

Eine Hauptsache ist es, das Wasser und seine Bestandteile genau zu kennen. Denn für einen gesunden Kesselbetrieb ist ein gutes Wasser die erste Vorbedingung. Natürlich muss daneben auch eine verständige Behandlung der Dampfkessel eingehalten werden, z. B. dürfen die Betriebsperioden nicht zu lange ausgedehnt werden usw. Die Beschaffenheit des Wassers hängt ab von der Art und Menge der darin enthaltenen Stoffe, die nach dem Ursprung verschieden sind. Am reinsten ist Regen- oder Schneewasser, auch solches Wasser, das nur schwerlösliche Gesteinsarten durchsickert hat; auch Wasser aus Quellen in Sandsteingebieten enthält in der Regel nur wenig Kesselsteinbildner, während sich von Wasser aus Kalkgebirgen und oft auch vom Grundwasser der Tiefebene das Gegenteil feststellen lässt. Natürlich bleibt für den einzelnen Fall die chemische Analyse als Anhaltspunkt über die Beschaffenheit des Wassers

Digitized by Google

das beste. Allgemein ist zu sagen, dass weiches Wasser gar keine oder wenig, hartes Wasser viele Kesselsteinbildner enthält. Diese Bezeichnungen sind im Volksmunde gang und gäbe und veranschaulichen dem Nichtfachmann am besten den Fall. Das Wasser wird nach Härtegraden eingeteilt, und je grösser diese sind, desto zahlreicher sind im Wasser die Kesselstein bildenden Stoffe vertreten. In der Hauptsache sind dies kohlensaurer Kalk, kohlensaure Magnesia und Gips, neben anderen Stoffen, die weniger häufig sind. Ausserdem gibt es noch leicht lösliche Salze und örtliche Verunreinigungen, die nicht Kesselstein, aber eine Salzlauge bilden, die auf das Kesselmaterial zerstörend einwirken kann. Sowohl diese meist schädliche Anreicherung leichtlöslicher Salze wie die Kesselsteinbildung ist natürlich um so stärker, je mehr gelöste Stoffe im Wasser sind.

Hiergegen gibt es einfache Mittel, mit deren Hilfe den Uebelständen leicht vorzubeugen ist, nämlich die chemische Reinigung des Speisewassers, wodurch die Kesselsteinbildner entfernt oder doch vermindert werden, und eine vernünftige Behandlung der Dampfkessel zur Vermeidung von Korrosionen. Kesselkorrosionen sind chemische Zerstörungen im Kesselinnern, z. B. Anfressungen oder Anrostungen an den Wandungen, Röhren, Nietköpfen usw. Die Ursache solcher Schäden liegt in Fehlern des Kesselmaterials oder an schlechtem Speisewasser oder in der unverständigen Behandlung des Kessels, was meist ausser Acht gelassen wird. Häufig sind die Korrosionen auf schlechtes Speisewasser und ungünstige Betriebsverhältnisse zurückzuführen. Das Wasser an sich wirkt schon zerstörend, wenn es freie Säuren enthält, was indessen nur selten vorkommt. Hier müssen entsprechende Zusätze von Soda oder Aetznatron auf die freien Salze neutralisierend wirken. Aber auch neutrale Salze können den Kessel angreifen. Wenn z. B. beim Kesselbetrieb das Wasser verdampft, und es werden mit dem Speisewasser immer neue Mengen gelöster Salze in den Kessel eingeführt, so reichern sich diese schliesslich an und bilden eine Salzlauge, die dem Kesselmaterial gefährlich werden kann. Besonders schädlich sind nach den Beobachtungen die Chlorverbindungen und die salpetersauren Salze im Speisewasser. Einer Anreicherung dieser Salze ist nach Möglichkeit vorzubeugen, was am einfachsten und ohne Betriebsstörung durch häufiges Ablassen eines Teiles des Kesselinhaltes geschieht; auf diese Weise wird immer ein Teil der gelösten Salze aus dem Kessel entfernt, und ihre Anreicherung kann ein gewisses Mass nicht überschreiten. Korrosionen können auch bei gutem, salzarmem Speisewasser auftreten, wenn etwa die Betriebsperioden zu lange ausgedehnt werden oder das teilweise Ablassen des Kesselinhaltes gänzlich unterbleibt. Ein gutes Mittel gegen die Korrosionen ist ein mässiger Zusatz von Soda zum Kesselspeisewasser, und zwar nur soviel, dass der Kesselinhalt dauernd schwach alkalische Reaktion zeigt. Es ist eine Sache der Erfahrung, dass Eisen gegen schwach alkalisches Wasser widerstandsfähiger ist als gegen neutrales. Dieser Sodazusatz macht natürlich das zeitweise teilweise Ablassen des Kesselinhaltes nicht überflüssig. Es gibt auch sogenannte Luftkorrosionen, indem dem Wasser in Form von Bläschen freie Kohlensäure entweicht, die den Kesselwänden schadet. Aus diesem Grunde ist es auch tunlich, nach Einstellung des Betriebes den Kessel nicht nochmals aufzuspeisen. Im allgemeinen sind Luftkorrosionen um so eher möglich, je mehr Luft im Speisewasser enthalten ist.

Wesentlich hilft gegen Korrosionen, wie schon angedeutet, die Entfernung von Kohlensäure aus dem Speisewasser mit Kalk und Soda. Unter ganz ungünstigen Verhältnissen ist vielleicht ein dünner Innenanstrich des Kessels oder Vorwärmers mit Asphaltlack angezeigt, doch sollte dies nur im Notfall, nach Anhörung sachverständigen Rates, geschehen. Im allgemeinen reichen die gewöhnlichen Mittel aus, die neben einer guten Behandlung des Kessels in guter Reinigung des Kesselspeisewassers bestehen. Dies geht zunächst, wo die Verhältnisse nicht die Aufstellung eines Reinigungsapparates gestatten, durch Verwendung von Soda im Kessel selbst. Hier geschieht die Ausfällung der Kesselsteinbildner im Kessel selbst, etwa durch Einführung von ½ bis 1 kg Soda auf jeden cbm Kesselinhalt, und zwar jeweils nur soviel, als zur Zersetzung des im Speisewasser enthaltenen Gipses erforderlich ist. Um die Niederschläge zu entfernen, ist es nötig, dass der Kessel regelmässig entschlammt wird. Etwas anders gestaltet sich das Verfahren dort, wo ein Reinigungsapparat aufgestellt werden kann, hier tritt das Kesselwasser schon gereinigt in den Kesselraum ein, und der ganze Hergang spielt sich vorher ab.

Diese Reinigung besteht in der Ausscheidung der Kesselsteinbildner vor der Verwendung des Wassers durch chemische Mittel. Das sind Kalk und Soda zusammen, Aetznatron, Soda. Der Hergang der Reinigung selbst kann natürlich in sehr verschiedener Weise geschehen und ist abhängig von den besonderen Verhältnissen des einzelnen Falles. Für einfache Verhältnisse genügt meist die Aufstellung von zwei übereinander stehenden Behältern aus beliebigem Material, von solcher Grösse, dass sie den Tagesbedarf an Speisewasser fassen. Im oberen Behälter wird die eigentliche Reinigung des Rohwassers vorgenommen, der untere dient zur Aufnahme des gereinigten Speisewassers. Der obere Behälter wird bis zu einer bestimmten Grenze mit Rohwasser gefüllt, und dann werden die Mittel hineingetan. Nachdem dann das Wasser gut durchgerührt ist, muss es eine Weile ruhig stehen. Dabei scheiden sich die Kesselsteinbildner aus und setzen sich am Boden ab. Nach einiger Zeit wird das klare Wasser in den unteren Behälter gelassen, der Schlamm aus dem oberen entfernt, und eine neue Klärung kann beginnen. Für grösseren Bedarf dienen die immerwährend arbeitenden Wasserreinigungsapparate, die dem Rohwasser von selbst die Zusätze in dem Masse, wie es den Apparat durchströmt, zuführen. Durch eine besondere Vorrichtung des Apparates wird dann das Wasser geklärt. Reinigungsapparate werden von vielen Fabriken gebaut; alle beruhen auf den gleichen Grundsätzen der Reinigung und unterscheiden sich nur durch konstruktive Einzelheiten und abweichende Anordnung der Teile. Bei richtiger Anwendung liefern diese Apparate ein Speisewasser, das keinen oder nur sehr wenig festen Kesselstein noch absetzt.

Um dies zu erreichen, dürfen natürlich nur gute Reinigungsstoffe verwandt werden. Der Kalk muss möglichst rein, nicht mager, aber gut gebrannt sein. Er ist in bedeckten, dichten Gefässen aufzubewahren. Die Soda soll reine, kalzinierte Soda sein, die als 98prozentige Ware in den Handel kommt. Eine Hauptsache ist die richtige Bemessung der Zusätze Kalk und Soda, weil sowohl Mangel wie Ueberfluss davon Unzuträglichkeiten nach sich ziehen. Die Menge des erforderlichen Kalks ist abhängig vom Gehalt an freier und halbgebundener Kohlensäure und der

Digitized by Google

Sodazusatz vom Gipsgehalt. Je nach den örtlichen Verhältnissen sind diese Gehaltzahlen natürlich verschieden und müssen durch die chemische Analyse ermittelt werden. Die Angaben brauchen in der Regel nur einmal festgestellt zu werden, da sich die Beschaffenheit des Wassers nur selten ändert. Die nötigen Mengen an Kalk und Soda werden dann am besten durch besondere Reinigungsversuche im kleinen ermittelt, denn eine Berechnung der Zusätze aus den Angaben der Analysen führt irre. Die Kosten dieses Verfahrens richten sich nach der Beschaffenheit des Wassers und schwanken in der Regel für 1 cbm Rohwasser zwischen 1 bis 3 Pfennigen, nur selten dürften es mehr als 5 Pfennig werden. Die Reinigung mit Kalk und Soda ist bei mittelhartem und hartem Rohwasser sehr zu empfehlen. Natürlich ist das Verfahren bei weichem Wasser überflüssig und zwecklos.

In ähnlicher Weise wie mit Kalk und Soda lassen sich die Kesselsteinbildner auch durch Aetznatron aus dem Wasser ausscheiden. Das Aetznatron nimmt die im Wasser vorhandene Kohlensäure auf und wird kohlensaures Natron; das ist Soda, die den im Wasser enthaltenen Gips zersetzt. Zu beachten ist, dass dem Wasser nur soviel Aetznatron zugesetzt werden darf, als nötig ist, um mit dem dadurch entstehenden kohlensauren Natron (Soda) den Gips zu zersetzen, wozu nur verhältnismässig wenig Soda nötig ist. Man pflegt daher den Zusatz so zu bemessen, dass nur ein kleiner Ueberschuss an Soda verbleibt. Dabei werden allerdings die doppeltkohlensauren Salze nicht sofort vollständig zersetzt und eine starke Erhitzung des Wassers ist nötig, um wenigstens den grössten Teil der Kesselsteinbildner zu entfernen. Der Rest kommt erst im Kessel zur Abscheidung, in der Regel als Schlamm, der von Zeit zu Zeit entfernt werden muss. Ueberhaupt ist es gut, das Wasser im Kessel häufiger teilweise abzulassen, damit es nicht zu stark alkalisch wird, eine durch den Zusatz von Aetznatron veranlasste Erscheinung. Das Verfahren mit Aetznatron empfiehlt sich namentlich bei gipsreichem Rohwasser, dagegen weniger, wenn das Wasser hauptsächlich kohlensauren Kalk und kohlensaure Magnesia als Kesselsteinbildner enthält.

Auch durch Soda allein ist es möglich, das Wasser so zu reinigen, dass die Bildung von festem Kesselstein völlig verhindert werden kann. Durch den dauernden Zusatz von Soda, das nach verschiedenen chemischen Wandlungen im Kessel wieder Soda wird, kann die Sodamenge im Kesselwasser so gross werden, dass Unzuträglichkeiten entstehen. Statt dann immer neue Soda dem Speisewasser zuzusetzen, kann man die im Kessel »regenerierte« Soda wieder benutzen und dem Speisewasser zuführen, indem ein Teil des sodahaltigen Kesselwassers dem Rohwasser zugesetzt wird. Es braucht dann immer nur soviel neue Soda hinzu gegeben zu werden, als zur Zersetzung des im Speisewasser enthaltenen Gipses gebraucht wird. Auf diesem Grundsatz beruhen die sogenannten »Regenerativverfahren«. Um hier das nötige sodahaltige Kesselwasser zu erhalten, tut man gleich etwa 3 bis 5 kg Soda auf jeden cbm Wasserraum in den Kessel. Zum Rohwasser wird erst soviel Soda zugesetzt, als zur Zersetzung des Gipses nötig ist. Dann wird eine genügende Menge von dem heissen sodahaltigen Kesselwassers hinzugefügt, wodurch die Ausscheidung der Kesselsteinbildner bewirkt wird. Nachdem sich der Niederschlag abgesetzt hat, kann das Wasser in den Reinwasserbehälter laufen und von dort nach Bedarf in den Kessel. Bei diesem Verfahren wird nur die zur Zersetzung des Gipses nötige Sodamenge verbraucht; es empfiehlt sich bei Rohwasser, das hauptsächlich kohlensauren Kalk als Kesselsteinbildner enthält, neben wenig Magnesia und Gips.

Auslandsbriefe.

Aus **England:**

Die **Ostersachen** erscheinen jetzt auf dem Markt, von allen Seiten kommen eingehende Berichte über die verschiedenen Neuheiten, u. a. von Cadbury, Caley, Frey, Batger usw. Auch. die Firma Theodor Hildebrand & Sohn, die mit einer Reihe von Ostersachen auf dem englischen Markt erschienen sind, werden lobend erwähnt.

In den letzten Monaten des verflossenen Jahres liefen bei der British Confectioners' Association Beschwerden gegen den **Hausierhandel** ein, der angeblich von zwei grossen schweizerischen Firmen betrieben werde. Die von der Association angestellten Nachforschungen haben die Haltlosigkeit dieser Beschwerden ergeben. Die Firmen würden dadurch auch ihren eigenen Läden eine empfindliche Konkurrenz bereiten.

Die Angestellten von **Frey** in Bristol haben im Jahre 1905 jede Woche eine Sammlung für gute Zwecke veranstaltet und auf diese Weise im ganzen etwa 11 500 Mk. für wohltätige Verwendung hergegeben.

Trotzdem die Regierung erst kürzlich einer Abordnung zu verstehen gegeben hat, dass vor der Hand an eine Herabsetzung des **Zuckerzolles** nicht zu denken sei, wollen die Kundgebungen gegen diese für den Staat sehr nötige Einnahmequelle kein Ende nehmen. Jetzt, wo auch die Wahlen so günstig für die Konventionsgegner ausgefallen sind, wird jede Gelegenheit benutzt, um die Zuckerzölle schlecht zu machen. Weil diese ursprünglich Kriegszölle waren, sollen sie abgeschafft werden. Die Herren scheinen ganz zu vergessen, dass die Zuckersteuer im Laufe der Jahre eine Wandlung durchgemacht hat: ursprünglich sollte sie nur den vorübergehenden Mehrbedarf decken helfen, heute bildet sie einen Teil der laufenden Einnahmen, auf die die Regierung angewiesen ist, wenn sie nicht neue Steuerquellen öffnen oder andere Auflagen höher schrauben will.

Im Februar hat in Birmingham eine **Ausstellung** der Baker, Confectioner und Grocer stattgefunden, die von den Verbänden Birminghams und der Nachbarschaft veranstaltet und beschickt wurden. Natürlich war Cadbury aus dem nahen Bourneville vertreten, auch Caley und Frey, ferner Nestlé, der einen ähnlichen Aufbau errichtet hat, wie auf der Londoner Ausstellung, wo die Nestlésche Schweizerhütte mit den Sennerinnen allgemeine Beachtung fand.

Eine eigenartige Reklame unternimmt **Boisselier** in Watford. Er legt einem Confectioner-Blatt eine Reihe von 12 Bildern bei, die der Leser sammeln und an die Firma einschicken muss, um die Bilder dann gerahmt wieder zu erhalten. Zugleich mit diesem Bild bietet die Beilage einen Hinweis auf die umfangreichen Anlagen der Firma und eine Preisliste, die natürlich jedermann weit freundlicher ansieht, wenn er sich zuvor das Bild abgetrennt hat.

Der langjährige Vertreter von Stollwercks in Manchester, Herr T. H. Hooper, der 14 Jahre für dieses Haus tätig war, hat den **Vertrieb amerikanischer Schokoladen** in England übernommen von der Firma Schrafft & Sons in Boston. Hieraus ist ersichtlich, dass die verhältnismässig noch junge amerikanische Schokoladenindustrie schon über die Grenzen des eigenen Landes hinausgeht, wenn auch die ausgeführten Gesamtmengen von Schokoladen noch sehr bescheiden sind im Verhältnis zu dem, was der amerikanische Inlandsverbrauch erfordert.

Digitized by Google

Aus **Nordamerika:**

Die **Schokoladeneinfuhr** hat betragen

	1905	1904	1903	
Menge	1 129 500	1 064 800	598 600	Kilo
Wert	2 624 000	2 272 000	1 285 000	Mk.

Hiervon nimmt die Schweiz den Löwenanteil für sich, während die übrigen Schokoladenindustrien sich mit bescheidenen Mengen begnügen müssen.

Ueber den **Zuckerverbrauch** in den Vereinigten Staaten ist zu melden, dass von dem insgesamt etwa 1200 Millionen Dollar betragenden Werte der letztjährigen Wareneinfuhr der Vereinigten Staaten auf Zucker mehr als 150 Millionen Dollar entfallen, ein Wert, der bis dahin noch nicht erreicht worden ist. Zucker bildet auch den bei weitem wichtigsten Importartikel dieses Landes. Die amtliche Statistik gibt den Wert der Zuckereinfuhr für das Jahr 1905 mit 151 939 000 $ an, wovon 51 613 000 $ auf die Einfuhr aus Porto Rico, Hawaii und die Philippinen entfallen. Dem gegenüber bewertete sich der bisher grösste Zuckerimport, der des Jahres 1894, auf 127 Millionen Dollar, und zwar wurde solcher damals durch aussergewöhnliche Verhältnisse, nämlich durch das bevorstehende Inkrafttreten des Dingley-Tarifs, veranlasst. Da augenscheinlich die Zuckereinfuhr von Jahr zu Jahr zunimmt, vermag der ausserordentlichen Zunahme des Zuckerkonsums der Vereinigten Staaten die Erhöhung der eigenen Produktion nicht zu genügen. Sie hat sich innerhalb der letzten 20 Jahre verdoppelt, während die Bevölkerung des Landes sich in der gleichen Zeit um 50 Prozent vermehrt hat. Trotzdem die einheimische Zuckerproduktion von 176 000 tons in 1885 auf etwa 600 000 tons in 1905 gestiegen ist, sind in den letzten fünf Jahren durchschnittlich pro Jahr 2 106 000 tons zur Einfuhr gelangt gegen 1 031 000 tons pro Jahr im Durchschnitt der mit 1885 endigenden fünfjährigen Periode.

Die Vereinigten Staaten haben den grössten Zuckerkonsum von allen Ländern der Welt, obgleich der Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung in Grossbritannien den amerikanischen noch übertrifft. Bei Annahme eines Gesamtkonsums von 2 767 000 tons im Jahre 1904 entfällt auf jeden Bewohner der Vereinigten Staaten ein Verbrauch von etwa 75 Pfund pro Jahr. Von der Gesamtzuckerproduktion der Welt konsumieren die Vereinigten Staaten etwa ein Viertel.

Während der Zuckerverbrauch im Durchschnitt der fünfjährigen Periode 1876 bis 1880 jährlich 816 500 tons betrug, erreichte er in den letzten fünf Jahren eine Durchschnittsziffer von 2 577 489 tons pro Jahr.

Die Fabrikation von **Maiskonserven** in den Vereinigten Staaten von Amerika und Kanada nahm im Jahre 1905 einen grösseren Umfang an als je zuvor und übertraf die von 1904, dem Jahre der bisherigen Höchstleistung, noch um 17,1 Prozent. Da die Maisernte sehr reichlich ausfiel und die Absatzbedingungen günstig waren, konnte jede Fabrik mit voller Kraft arbeiten, und so wurde eine Produktion von 13 418 665 Kisten mit je 2 Dutzend Büchsen ermöglicht gegenüber einer solchen von 11 462 969 Büchsen im Jahre 1904. Die Anteile der einzelnen Staaten sind sehr verschieden. Kanada hat sich in den letzten Jahren mit 400 000 und 300 000 Büchsen beteiligt. Wie sehr sich dieser Zweig gehoben hat, ist daraus zu ersehen, dass im Jahre 1900 nur 6 485 624 Büchsen, 1896 gar nur 2 676 515 Büchsen Maiskonserven hergestellt wurden.

Ueber **Kakaobutter-Ersatzstoffe** hat das Zolldepartement in Washington unter Anlehnung an einen auch von uns berichteten Fall bestimmt, dass diese, wenn sie aus gereinigtem Kokosnussöl bestehen, dem die freien Fettsäuren und andere Unreinigkeiten entzogen sind, einen Schmelzpunkt von 80,6° F besitzen und von Konditoren und Schokoladenfabrikanten als Ersatz der Kakaobutter verwendet werden, nicht als Kokosnussöl, sondern als Kakaobutterine nach § 282 des Tarifs mit 3½ Cent für das Pfund zu verzollen sind.

Die **American Caramel Co.** gibt eine Dividende von 6 Prozent auf die Stammaktien und von 8 Prozent auf die Vorzugsaktien. Ausserdem ist auf beide ½ Prozent Extradividende verteilt worden.

In Philadelphia gibt es ein **Schokoladengeschäft** von **Adams**, das zu den ersten seiner Art auf der Welt gehört. Die Verkaufsräume sind mit fürstlicher Pracht ausgestattet und bergen unzählige verschiedene Waren aus Schokolade usw. Auf der letzten Abbildung, die wir zufällig zu Gesicht bekamen, waren die neuen Ostersachen abgebildet, unter denen sich besonders allerhand Schokoladengetier hervortat, natürlich die obligaten Osterhasen nicht zu vergessen.

Herr A. Van de Werck, das Haupt des bekannten Amsterdamer Kakaohauses **F. Korff & Co.**, ist im Februar in Nordamerika gewesen, um dort die Gründung einer Tochtergesellschaft in die Wege zu leiten, deren Präsident er selbst sein wird. Das neue Unternehmen wird mit einem Aktienkapital von 400 000 $ (= 1 680 000 Mk.) anfangen, und ausserdem ist die Ausgabe von Schuldverschreibungen für 150 000 $ (= 630 000 Mk.) beabsichtigt. Die Fabrik wird in Honesdale, Pa., errichtet, zunächst nur in kleinerem Masstabe, doch sollen die Anlagen so beschaffen sein, dass sich die Tageserzeugung leicht auf 70 Zentner Waren aller Art bringen lassen kann. Das Unternehmen soll hauptsächlich den Absatz von Kakaopulver, das nach holländischer Art hergestellt ist, pflegen, doch sollen auch andere Erzeugnisse hergestellt werden. Die Firma Korff wurde 1811 in Delfft in Holland gegründet, siedelte schon 1823 nach Amsterdam über, wo sich seitdem das Haupthaus befindet, und hat kürzlich in Pottenbrunn bei Wien eine Tochterfabrik errichtet, um sich auch bei dem seit dem 1. März d. J. bedeutend erhöhten Schutzzoll für Kakaopulver das Geschäft in Oesterreich-Ungarn zu erhalten.

Die **Walter M. Lowney Co.** stellt in ihrer neuen Fabrik in Montreal schon Schokolade her, nachdem alle Kräfte angespannt gewesen waren, um diese Neuschöpfung so schnell als möglich dem Betrieb übergeben zu können. Die Gesellschaft ist in beiden Fabriken gut beschäftigt. Nachdem gerade die weihnachtliche Hochflut überstanden ist, kommen schon die Frühjahrsbestellungen an und verlangen, erfüllt zu werden. Im Januar hat die Gesellschaft an ihre Angestellten, die über ein Jahr bei ihr sind, im ganzen 15 000 $ = über 60 000 Mk. als Gewinnanteile ausgezahlt.

In der Leitung der Firma **Buhr, Pfaff & Co.** hat sich ein Wechsel vollzogen. Herr Joseph Buhr hat sich nach einer Tätigkeit, die länger als 40 Jahre umfasst, vom Geschäft zurückgezogen. Neu eingetreten sind die Herren Fred. G. Pfaff und George J. Buhr, während Herr Frank L. Pfaff auch ferner dem Unternehmen erhalten bleibt.

In Stomford bauen **Stollwercks** eine Fabrik auf einem Gelände, das 100 000 Quadratfuss misst. Man hofft, noch in diesem Jahre dort den Betrieb eröffnen zu können, dagegen soll die ganze Anlage mit allem, was geplant ist, etwa fünf Jahre bis zur endgültigen Fertigstellung beanspruchen.

Aus **Australien:**

Die gesetzgebende Versammlung des Bundes hat ein **neues Warenzeichengesetz** angenommen, das mit dem 1. Mai 1906 in Kraft tritt. Die Gültigkeit dieses Gesetzes erstreckt sich auf ganz Australien mit Tasmania, und ebenso gilt ein Warenzeichen für dies ganze Gebiet. Obgleich die Warenzeichen der Einzelstaaten noch eine Zeit hindurch in Kraft bleiben,

Digitized by Google

erscheint es doch ratsam, eine Neuanmeldung von alten und neuen Zeichen nach dem neuen Gesetz möglichst bald zu beantragen, und zwar aus folgenden Gründen: 1. Die Registrierung der Zeichen seitens der Einzelstaaten läuft zu der Zeit ab, wo nach dem bisherigen Modus die Erneuerungsgebühren fällig sein würden. 2. Wenn die Eintragung nach dem neuen Gesetz nicht beantragt wird, so können andere Personen unter diesem Gesetz die Eintragung erlangen, wodurch dem rechtmässigen Eigentümer grosse Unkosten und Umstände bei der Durchfechtung seines Rechts erwachsen würden. 3. Falls nicht ein unbestreitbarer Beweis für einen Betrug beigebracht wird, gilt die Eintragung nach fünf Jahren als unanfechtbarer Beweis für den rechtmässigen Besitz des Zeichens. 4. Ein Entschädigungsanspruch wegen Gesetzesübertretung kann gegen die übertretende Partei nicht erhoben werden, wenn nicht das erste Warenzeichen auch in dem neuen Register eingetragen ist.

Ausserdem hat der Bund strenge Vorschriften über die Handelsbezeichnungen einer Reihe von Waren erlassen. Dazu gehören u. a. Erzeugnisse, die als Nahrungsmittel oder Getränk für Menschen oder bei Herstellung oder Zubereitung von solchen Erzeugnissen gebraucht werden. Die Einfuhr oder Ausfuhr solcher Waren kann geradezu verboten werden, wenn der **Kennzeichnungspflicht** nicht durchaus genügt ist in bezug auf äussere und innere Beschaffenheit der Waren, auf Herkunft und Hersteller, sogar auf die Art der Herstellung, die Bestandteile und Rohstoffe, schliesslich auf besondere Patente u. dergl., mit deren Hilfe die Waren hergerichtet sind. Allerdings dürfen die Bestimmungen über das Verbot der Ein- oder Ausfuhr der vorgenannten Artikel keine Handelsbezeichnung vorschreiben, die Handelsgeheimnisse mit Bezug auf Herstellung oder Zubereitung offenbart, falls diese Offenbarung nicht nach der Meinung des Gouverneurs zum Schutz der öffentlichen Gesundheit oder Wohlfahrt notwendig erscheint. Wer aber Waren der genannten Art mit einer falschen Handelsbezeichnung ein- oder ausführt, wird mit einer Geldstrafe von 2000 Mk. bestraft; die betreffenden Waren werden mit Beschlag belegt. Der Zeitpunkt, an dem das neue Gesetz in Kraft treten soll, wird noch bekannt gegeben.

Aus der **Schweiz:**

Ende Februar hat sich ein Verband nordostschweizerischer Milchgenossenschaften gebildet, um bessere **Milchpreise** zu erzielen. Ueber derartige Bestrebungen haben wir schon zu wiederholten Malen berichtet und darauf hingewiesen, dass derartige Preisringe auch für die Milchschokoladenerzeugung weittragende Bedeutung haben. Der neue Verband zählt in der Hauptsache etwa 200 Milchgenossenschaften aus dem Kanton Zürich zu seinen Mitgliedern, dann einige auch aus dem Kanton Schwyz und wenige aus Aargau. Eine eigene Abteilung des Verbandes bilden etwa 100 Genossenschaften aus dem Thurgau. Im Aargau soll für den Verband auf einer neuen Versammlung in Brugg geworben werden. Ebenso hofft man auf den Anschluss von etwa 80 Genossenschaften der Kantone St. Gallen und Appenzell, und ferner auch auf die Beteiligung der Lieferanten von Cham. Die Versammlung, auf der etwa 400 Abgeordnete von gegen 350 Genossenschaften vertreten waren, beschloss zwar, eine Erhöhung der Preise für Milch und Käse durchzuführen, doch wurde andererseits auch wieder betont, den Bogen der Preise nicht zu überspannen. Schliesslich einigte man sich dahin, den Preis für Konsummilch auf der Grundlage von 17 Rappen frei Marktort festzusetzen nach den Bestimmungen der Verkaufskommission, die vom Verbande zur Feststellung der Preise eingesetzt ist. Diese Verkaufskommission ist auch anzurufen in den Fällen, wo sich der allgemein angenommene Preis nicht erzielen lässt. Diesen Beschlüssen sind viele Milchhändler bereits durch eine Erhöhung ihrer Preise vorausgeeilt. Der Mehrzahl ist es sehr recht, dass sie durch den Zusammenschluss der Milchgenossenschaften eine klare Grundlage für den Einkauf haben. Als weiterer Leitsatz der Versammlung wurde die Forderung aufgestellt, nicht unter dem niedrigsten Detailpreis von 20 Rappen zu verkaufen.

Unser Gewährsmann will wissen, dass die Schweiz im Februar ihren **Beitritt zur Brüsseler Konvention** angekündigt hat. Wir haben uns sofort an berufener Stelle erkundigt. Hiermit hat die Schweiz einen Schritt getan, der ziemlich sicher erwartet wurde, sobald die neuen Handelsverträge in Kraft getreten waren. Denn Deutschland hatte wohl den schweizerischen Zuckerwaren und Schokoladen einen niedrigeren Zoll zugesichert, aber einen Zuschlag von 10 Mk. noch darauf gelegt, solange die Schweiz ausserhalb der Konvention bliebe. Manche Leute wollten in diesem Zuschlag geradezu einen Druck auf die Schweiz sehen, dem Brüsseler Zuckervertrage beizutreten. Im »Gordian« ist darüber schon zu wiederholten Malen verhandelt, so dass ein genaues Eingehen unnötig ist. Wiederholt soll nur werden, dass augenblicklich die schweizerischen Schokoladen 50 Mk. + 10 Mk. Zuschlag und die Zuckerwaren 40 Mk. + 10 Mk. Zuschlag an Einfuhrzoll zu entrichten haben. Damit stehen die schweizerischen Erzeugnisse sich im Wettbewerb auf dem deutschen Markt um den Zuschlag von rund 10 Mk. schlechter gegenüber den Erzeugnissen anderer Länder, die in der Konvention sind und mit Deutschland im Verhältnis der gegenseitigen Meistbegünstigung stehen. Wenn auch besonders die schweizerischen Schokoladen den Einfuhren anderer Länder gegenüber ganz bedeutend überwiegen, so kommen z. B. französische Schokoladen und französische und englische Zuckerwaren augenblicklich doch um jenen Konventionszuschlag besser fort bei der Verzollung. Natürlich haben die beteiligten schweizerischen Industriekreise auf die Abstellung dieser Benachteiligung gedrungen, zumal die Schweiz durch ihre jetzige Stellung zur Konvention keinerlei besondere Vorteile geniesst, die jenen Zuschlag ausgleichen könnten.

Die Société anonyme des Chocolats de Montreux, **Séchaud & fils, in Montreux,** bringt für das Betriebsjahr 1905 eine Dividende von 5 Prozent zur Verteilung an die Aktionäre in Vorschlag. Die Gesellschaft, die im Dezember 1903 aus dem schon vorher bestehenden Unternehmen errichtet wurde, hat im ersten Betriebsjahr 1904 keine Dividende verteilt.

Die gleiche Dividende wie im Vorjahre beantragt der Verwaltungsrat der **Soc. an. des Chocolats au lait F. L. Cailler** in Broc, nämlich wieder 20 Prozent.

Der Verwaltungsrat der **Chamer** Gesellschaft wird der Generalversammlung die Auszahlung einer Dividende von 50 Francs auf die Aktie vorschlagen, was 12½ Prozent vom Nennwert der auf 400 Francs lautenden Stücke ausmacht. Der Kurs stand an der Zürcher Börse am 14. März auf 1470 für Geld. Hierauf berechnet, würde sich eine Verzinsung von nicht ganz 3½ Prozent ergeben. Im Vorjahr verteilte die Gesellschaft auf jede Aktie 122 Francs einschliesslich eines Bonus, was 30½ Prozent vom Aktiennennwert ausmacht.

Die Dividende der S. A. des Fabriques de Chocolats **J. Klaus** stellt sich für 1905 ebenso wie für 1904 auf 5 und 2 Prozent.

Aus **Oesterreich-Ungarn:**

Am 9. März 1906 ist in Wien der neue **Handelsvertrag** zwischen der Schweiz und Oesterreich-Ungarn unterzeichnet worden, in dem sich beide

Digitized by Google

Länder das Recht der Meistbegünstigung zusichern, und in dem noch eine Reihe von Zollsätzen neu festgelegt werden. Diese neuen Sätze sind bereits am 12. März unter dem Vorbehalt parlamentarischer Genehmigung in Kraft gesetzt. Die Kakaoindustrie gehen dabei die schweizerischen Vertragssätze nichts an, wohl aber die Ermässigungen, die Oesterreich der Schweiz zugestanden hat für mehrere Erzeugnisse. Während nach dem allgemeinen neuen Zolltarif an Einfuhrzoll für Schokolade in Oesterreich 200 Kr = 170 Mk. zu zahlen sind, entrichten schweizerische Schokoladen aller Art 125 Kr = 106.25 Mk. Flüssige Milchschokolade mit nicht mehr als 10 Prozent Kakao, auch in luftdicht verschlossenen Gefässen, hat 25 Kr = 21.25 Mk. an Einfuhrzoll zu bezahlen. Suppen- und Speisewürze, flüssig in Gefässen von mehr als 50 kg, Maggiwürze u. dergl., worauf nach dem allgemeinen Tarif 120 Kr = 102 Mk. erhoben werden, können zu 36 Kr = 28.90 Mk. eingeführt werden, Kindermehl mit und ohne Zucker zu 48 Kr = 40.80 Mk. statt zu 120 Kr = 102 Mk. allgemein die 100 Kilo. Da Oesterreich-Ungarn auch Deutschland das Recht der allgemeinen Meistbegünstigung eingeräumt hat, treten diese ermässigten Sätze ohne weiteres auch für deutsche Erzeugnisse bei der Einfuhr nach Oesterreich-Ungarn in Kraft.

Die **Einfuhr** von **Schokoladen** nach Oesterreich hat 1905 betragen 205 000 Kilo im Werte von 531 000 Mk. gegen 170 000 Kilo im Werte von 437 000 Mk. im Jahre vorher. Davon kommen etwa ²/₃ auf schweizerische Schokoladen. An Kakaopulver und Kakaomasse sind für 1905 305 000 Kilo Einfuhren angeschrieben, die einen Wert von 825 000 Mk. aufweisen, während 1904 etwas mehr, im ganzen 330 000 Kilo für 900 000 Mk. eingeführt wurden. Der Nachlass ist dadurch zu erklären, dass manche Firmen schon vorher in Oesterreich Filialfabriken errichtet haben, um auf diese Weise ihr Absatzgebiet dort zu behalten, ehe der neue Tarif mit seiner wesentlichen Erhöhung für Kakaopulver in Kraft trat. Die Einfuhr von Zucker- und Kuchenwerk, von Obstmus und Fruchtsäften hat 1905 zugenommen und beläuft sich auf 197 000 Kilo gegen 168 000 Kilo in 1904. Andererseits zeigt auch die Ausfuhr in diesen Sachen eine Zunahme; sie hat 580 000 Kilo umfasst gegen 550 000 Kilo 1904. Hier ist Oesterreich nicht empfangendes, sondern gebendes Land.

Zuckermarkt.

Bericht vom 19. März 1906.

Die allgemeine Lage ist, abgesehen von kleineren Bewegungen, die ohne Dauer waren, unverändert. Viel Zucker, kleiner Bedarf, steigende Vorräte und wenig Besserung versprechende Aussichten sind, wie schon seit Wochen, die Grundtöne, nach denen die Märkte gestimmt werden. Besonders die deutschen Verbrauchszahlen für Februar, die in der letzten Woche bekannt wurden, ferner die Unsicherheit über die kubanische Ernte, haben den Ansatz wieder zerstört, der sich auf die englischen Februarzahlen und andere Anregungen hin zeigen wollte. Man hatte bei uns mit einer grösseren Zunahme gerechnet als nur etwas über 4000 Tonnen, hatte dabei aber wohl nicht genügend beachtet, dass der Verbrauch der Marktlage sehr abwartend gegenüber steht, trotz der niedrigen Preise. In Deutschland sind zum Verbrauch abgefertigt in Tonnen Rohwert im Februar

1906	1905	1904
67 940	63 840	73 245

Seit dem 1. September ist der Verbrauch wohl dem vorjährigen um 54 000 Tonnen oder etwa 11 Prozent voraus, doch wird diese Zunahme wenig sagen, wenn man die hohen Preise des Vorjahres und die jetzigen niedrigen Ansätze neben einander stellt.

Wenn vom Rohzuckermarkt wenigstens noch einige nennenswerte Umsätze gemeldet wurden, so fehlen diese auf dem Raffinadenmarkt bis auf einige kleinere Geschäfte vollständig. Die erste Woche der Berichtszeit war fast ganz still, und in der letzten erhöhten die Raffinerien ihre Forderungen ein wenig, als sich Nachfrage zeigte. Eine zweite Erhöhung, die versucht wurde, verlief ohne Erfolg, indem sich die Käufer daraufhin zurückzogen. Die Magdeburger Tagespreise für gemahlenen Melis standen am 17. März auf 17—17¼ Mk. und für gemahlene Brotraffinade auf 19½ Mk. Die Abforderungen der ersten Märzhälfte an den Verbrauch bewegten sich nur in bescheidenen Grenzen.

Kakaomarkt.

Bericht vom 19. März 1906.

Die Marktlage ist im allgemeinen unverändert geblieben, die Preise haben sich auf dem Stande behauptet, den sie schon seit Wochen einnehmen, ohne dass kleinere Schwankungen etwas daran hätten ändern können. Im ganzen genommen haben sich Angebot und Nachfrage entsprochen, was wesentlich die Gestaltung der Preise in der letzten Zeit gestützt hat.

Soweit am 1. März Zolländerungen eingetreten sind, haben sich die Fabrikanten wohl in den drei Wochen schon hineingefunden in die neuen Verhältnisse. Wenigstens gilt das von Deutschland, wo auch noch in letzter Stunde der Uebergang von den alten zu den neuen Ausfuhrvergütungen seine Regelung fand, so dass auch dieser Stein des Uebergangs den Fabrikanten aus dem Wege geräumt wurde.

Wir können uns heute, bei der unveränderten Marktlage, kurz fassen und gleich die **Einzelberichte** folgen lassen, zunächst die

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen

vom 1.—15. März 1906:

Aus	Lissabon	7219	Sack
	Westindien	5199	»
	Westküste Afrikas	5033	»
	Bremen	3574	»
	Bahia	2200	»
	Liverpool	1899	»
	London	1137	»
	Le Hâvre	1091	»
	Amsterdam	615	»
	Southampton	490	»
	Colombo	292	»
	Bordeaux	141	»
	New-York	23	»
	Zusammen 1906:	28913	Sack
	gegen 1905:	24247	»

Seit Jahresanfang sind in Hamburg gelandet:

1906	1905	1904
139619	138507	130933 Sack.

Guayaquil-Kakao. In der ersten Märzhälfte wurden in Guayaquil 22 000 Quintales angebracht gegen 29 000 und 26 500 Quintales in den beiden Vorjahren 1905 und 1904. Die Ernteaussichten werden verschieden beurteilt. März, April, Mai sind in Guayaquil in den letzten drei Jahren die Monate der grossen Zufuhren gewesen; was sie uns in diesem Jahre bringen werden, lässt sich heute noch nicht abschätzen. In diesen drei Monaten sind angebracht

1905	1904	1903
167 450	238 000	187 250 Quintales.

Digitized by Google

Die Revolution in Ecuador, die jetzt seit Wochen schon wieder beigelegt ist, war auf die Gestaltung der Preise in Guayaquil nicht ohne Einfluss geblieben, doch ist die Befürchtung, dass dadurch die Erntearbeiten aufgehalten werden könnten, in den Empfangshäfen ohne nachhaltigen Eindruck geblieben. Inzwischen haben auch die Preise drüben wieder eine normale Grundlage erhalten; sie standen Anfang März für Arriba auf 21½ $ und für Balao auf 20½ $. In den letzten Tagen fanden in Hamburg einige Umsätze statt, wohl zum kleineren Teil durch die jüngsten Zufuhren veranlasst. Die Preise behaupteten sich bei kleinem Angebot gut und standen etwa für Superior epoca Arriba bei 66 Mk., für Machala bei 63½ Mk.; für Balao bei 64 Mk., Kostfracht Hamburg. Aus London wurde über Guayaquils nur gemeldet, dass 250 Sack unter der Hand umgesetzt wurden, Machala zu 67½ sh, fein Arriba zu 79 sh.

Venezuela-Kakao. Aus La Guaira hören wir, dass die Kakaoausfuhr während des verflossenen Kalenderjahres durchaus befriedigt hat, soweit es sich um La Guaira handelt. Es sind dort 1905 im ganzen 6 919 630 Kilo Kakao ausgeführt, etwas weniger als 1904, wo die Ausfuhr 7 530 225 Kilo erreichte. Unter den Verbrauchsländern der Venezuela-Kakaos sind die Vereinigten Staaten von Nordamerika seit neuester Zeit besonders zu berücksichtigen; auch hat sich das direkte Geschäft mit Deutschland nicht unbedeutend vergrössert, unter gleichzeitiger Abnahme der Abladegeschäfte nach französischen Plätzen. Frankreich drückt seit den letzten Jahren anhaltend auf die dortigen Marktwerte, was zur Folge hat, dass die Exporteure sich gezwungen sehen, nach anderen Märkten die Verschiffung auszudehnen, was durch die Aufnahmefähigkeit der Vereinigten Staaten von Nordamerika verhältnismässig erleichtert wird. Die diesjährige Ernte hat nunmehr begonnen, und die bisherigen Einkünfte lassen wohl im allgemeinen auf ein befriedigendes Ergebnis schliessen, immer unter der Voraussetzung, dass die Witterungsverhältnisse einen günstigen Verlauf nehmen werden und dadurch ein regelrechtes und zeitiges Gedeihen der Früchte gesichert wird. Der ziemlich starke Temperaturwechsel in den Nächten während der Zeit von Mitte Januar bis Anfang Februar ist immerhin den jungen Früchten schädlich gewesen, so dass ein grosser Teil derselben an den Bäumen verdarb.

Falls die nächsten Wochen reichlichen Regen bringen, dürfte der angerichtete Schaden leicht wieder ausgeglichen werden, was sich jedoch vor Mitte März schwer übersehen lässt.

Trinidad-Kakao. Aus Port of Spain wird andauernd trockenes Wetter gemeldet, was in einigen Bezirken zur Folge gehabt hat, dass die Ernte nicht vor April ihren Anfang nehmen kann. Die Zufuhren von den Pflanzungen liessen im Februar merklich nach, doch war dies nur von kurzer Dauer und ist ohne Einfluss auf die Marktlage geblieben, denn man erwartete schon jetzt wieder grössere Ankünfte. Die Preise in Port of Spain haben sich daher auch unverändert gehalten. Die Abladungen in den ersten 1½ Monaten des neuen Jahres haben 39 206 Sack erreicht gegen 33 849 Sack 1905. Davon gingen nach Nordamerika 19 637 und 14 054 Sack. In London waren am 6. März 1096 Sack angeboten, wovon 456 Sack verkauft wurden. Dagegen war in der letzten Woche die Nachfrage nur klein, denn auf den Auktionen am 13. März wurden von den angebotenen 906 Sack nur 25 Sack »Fein« verkauft zu 58 sh. Unter der Hand wurden 100 Sack zu 55 sh umgesetzt.

Thomékakao. Es sind in Lissabon gelandet worden am 8. März 5122 Sack aus D »Zaire« und am 13. März 2975 Sack aus D »Africa«, zusammen 8097 Sack. Ein dritter Dampfer, der noch erwartet wird, soll die Märzzufuhren auf etwa 11 000 Sack bringen. Vorm Jahr kamen im März in Lissabon 13 671 Sack und vor zwei Jahren 8911 Sack an. Im Zollhause lagen dort am 13. März 1906 79 826 Sack, am 11. März 1905 waren es einige Tausend Sack mehr, 86 278 Sack. Die Preise haben sich unverändert behauptet, bis auf fein Thomé, wofür ½ Mk. mehr gefordert wird.

Bahiakakao. Hiervon gilt das gleiche, wie von Thomé. Beide Sorten haben jetzt ihre erntelose, stille Zeit. Ueber die in der Regel kleinen Zufuhren der ersten Märzhälfte liegen im Augenblick noch keine Zahlen vor. 1905 kamen im ganzen März 5353 Sack in Bahia an, 1904 waren es 7456 Sack.

Sanchez/Samanakakao. Uns wird von zuverlässiger Seite mitgeteilt, dass die Verschiffungen in den von der letzten Revolution berührten Häfen, Puerto Plata, Sanchez und Samaná, wohl eine Verzögerung erlitten haben dürften, doch ist nicht anzunehmen, dass auch die Pflanzungen selbst Schaden von den Unruhen gehabt haben. Die Pflanzungen selbst schont man gewöhnlich, nur neue Anlagen können vielleicht hin und wieder an Mangel von Arbeitskräften, der sich in unruhigen Zeiten einzustellen pflegt, zurückgehen oder verkümmern, was bei der kurzen Dauer des letzten Aufstandes kaum zu befürchten ist. Allzu starke Regengüsse sollen voriges Jahr in einigen Gegenden der Blüte geschadet haben, doch ist dieser Einfluss im allgemeinen nicht erheblich. Ziffernmässige Ergebnisse der 1905er Ernte können vollständig jetzt noch nicht angezeigt werden, da die Zahlen des letzten Vierteljahres noch nicht bekannt sind. Nach sicherer Quelle hat der Kakaoexport von Januar bis Ende September 1905 betragen:

1. Vierteljahr	5 828 916	span. Pfund
2. »	10 383 487	» »
3. »	7 857 896	» »
bis Ende Septbr. zus.	24 070 299	» »
oder	11 072 338	Kilo.

Die Preise für Samanásorten behaupteten sich in der Berichtszeit gut.

Accrakakao. Hierin fanden wieder Umsätze statt; auch die Zufuhren sind beachtenswert. Die Preise hielten sich und waren je nach der Güte höher oder niedriger; durchschnittlich standen die Umsätze ungefähr bei 43½ Mk. für Accra wie für Lagos.

Kamerunkakao. Die allgemeine Preislage schwankte je nach dem Ausfall zwischen 45 und 47 Mk., Viktoriasorten wurden mit 38 bis 41 Mk., rauchige Viktoriabohnen mit 30 bis 35 Mk. bezahlt.

Grenadakakao. In der ersten Hälfte des Februar wurden 194 Sack nach Europa und 840 Sack nach Newyork verladen. Die geringen Verschiffungen haben bewirkt, dass in London die Bestände etwas zurückgingen. Die Auktionsangebote dort umfassten 1190 und 6 Sack, die fast sämtlich, bis auf 5 Sack, Käufer fanden zu unveränderten Preisen, gut mittel zu 45½ sh, mittlere bis gute Sorten brachten 47 bis 50½ sh, feine 51 bis 52 sh.

Ceylonkakao. Auf dem Londoner Markt nimmt schon seit Wochen Ceylonkakao den Mengen nach die erste Stelle ein. Das grosse Angebot auf den Auktionen, das in der Berichtszeit im ganzen 4602 Sack umfasste, hat nachgiebige Preise hervorgerufen, wenn man von einigen Sack feinster Qualitätsware absieht. In der ersten Woche konnten immerhin noch 1596 und in der zweiten Woche 991 Sack untergebracht werden. Zuletzt wurden bezahlt für geringe bis gute Mittelkakaos 50 bis 59½ sh, gute Sorten erzielten 60½ bis 67 sh, feine sogar 87½ sh bis 90 sh. Eingeborenensorten brachten 45 bis 46 sh. Die Vorräte stiegen in der Berichtszeit bei den starken Zufuhren, denen die Abforderungen an den Verbrauch und für Export bei weitem nicht gleich kamen, von 20 826 Sack am 24. Februar auf 23 062 Sack am 10. März.

Digitized by Google

Dominikakakao. In London fand das ganze Angebot, 296 Sack, Käufer zu Preisen, die zwischen 44½ und 46½ sh liegen.

Jamaicakakao. Nennenswerte Umsätze fanden nicht statt. Verladen wurden vom 1. April bis zum

4. Februar	1905/06	1904/05
	1 426 300	10 043 300 Kilo.

London. Auktionen fanden am 6. und am 13. März statt. Am ersten Tage wurden von angebotenen 5722 Sack noch 3258 Sack geräumt zu Preisen, die sich im allgemeinen behaupteten und nur für Ceylonsorten schwächer waren. In der letzten Woche konnten vom Angebot von 4705 Sack nicht die Hälfte, 2003 Sack, verkauft werden. Auch hier hielten sich die Preise, ausgenommen Ceylon. Näheres darüber ist schon bei den Einzelberichten gesagt.

In London wurden im Februar

	angeliefert	abgefordert zum Verbrauch	zur Ausfuhr
1906	21 496	16 826	5357 Sack
1905	15 897	12 555	7072 »

Die Bestände standen Anfang März 1906 (1905) auf 72 991 (83 667) Sack. In der ersten Märzhälfte kamen besonders von Trinidad und Ceylon grössere Mengen an, so dass die Vorräte sich am 10. März auf 74 491 Sack hoben, während sie im Vorjahr auf 81 877 Sack sanken.

Die nächsten Auktionen finden am 20. März statt.

In der Berichtszeit gingen nach **Liverpool** 4139 Sack Thomé, 1807 Sack Westafrikaner und 135 Sack Bahia. **Bristol** meldet 4120 Sack Zufuhren aus Lissabon und 42 Sack Jamaika, **Southampton** 1321 Sack verschiedene Sorten.

Kakaoverbrauch:

England. An Rohkakao sind 1906 (1905)

	im Februar:	in 2 Monaten:
eingeführt	2222 (1837) tons,	5294 (4467) tons,
verbraucht	1861 (1532) » ,	4137 (3361) » ,
ausgeführt	332 (526) » ,	626 (813) » .

Die Bestände haben Ende Februar 1906 (1905) betragen 5005 (5885) tons. Im Verbrauch zeigt sich, wie in andern Ländern, eine sehr erfreuliche Zunahme. Bei den jetzt billigen Zuckerpreisen will der englische Verbrauch scheinbar in 1906 das aufzuholen versuchen, was er in den letzten Jahren dadurch versäumt hat, dass er sich in der Aufnahme von Rohkakao ungefähr gleich blieb. Weniger aussichtsreich erscheinen die Zahlen für »prepared cocoa«, wenn auch für den Februar schon wieder eine kleine Zunahme zu spüren ist. In lbs wurden hiervon 1906 (1905)

	im Februar:	in 2 Monaten:
eingeführt	809 491 (789 514)	1 560 980 (1 675 819)
verbraucht	759 390 (714 576)	1 461 058 (1 587 343)
ausgeführt	38 725 (37 557)	83 573 (76 396)

Die Bestände hierin haben um die Monatswende 84 000 lbs betragen gegen 112 000 lbs in 1905.

Oesterreich-Ungarn. Im Januar wurden an Rohkakao eingeführt

	1906	1905
landwärts	50 700 Kilo	48 100 Kilo
seewärts	284 100 »	177 500 »
im ganzen	334 800 Kilo	225 600 Kilo

Diese erfreuliche Zunahme stellt weniger das Herannahen der neuen Zollsätze dar, als vielmehr, wie in Deutschland, den tatsächlichen Bedarf. Denn der Bohnenzoll ist in Oesterreich-Ungarn nur um einige Pfennige erhöht, während die Schutzzölle auf halb- und ganzfertige Erzeugnisse allgemein erheblich und auch vertraglich für unsere Industrie erhöht wurden. Das einzige Halberzeugnis, das im Zoll herabgesetzt wurde, ist Kakaobutter.

Vereinigte Staaten. Es haben umfasst in lbs

	1905	1904	1903
Zufuhren	79 722 791	73 701 610	62 579 279
Verbrauch	77 685 379	70 921 965	60 178 483
Ausfuhren	2 037 412	2 779 645	2 400 796

Die Gewichtszunahme von 1905 im Verbrauch stellt sich nach diesen Angaben endgültig auf etwas über 9½ Prozent, also ebensoviel wie bei Deutschland, während die Zunahme nach den Sackzahlen 11½ Prozent beträgt. Wir haben schon in Heft 260, Seite 454, darauf hingewiesen, dass ein derartiger Unterschied sehr leicht entstehen kann, indem das Durchschnittsgewicht der Säcke kleiner wird.

Von den einzelnen Ländern lieferten in lbs rund

	1905	1904	1903
über Europa	17 630 000	11 802 000	9 477 000
Westindien	32 448 000	35 490 000	26 414 000
Brasilien	9 360 000	11 255 000	10 562 000
Ecuador	14 751 000	13 625 000	15 711 000

An den Zufuhren über Europa ist deutlich zu erkennen, dass Thomé mehr und mehr in Nordamerika Absatz findet.

Frankreich. Auch hier, ebenso wie in England und Deutschland, hat der erste Monat des neuen Jahres eine ansehnliche Zunahme zu verzeichnen, denn es

wurden im Januar	1906	1905	1904
gelandet	3022700	2466900	2161700
verbraucht	1829000	1448200	1661400
ausgeführt	721400	661600	476800

Die Vorräte haben sich bei den überwiegenden Januar-Zufuhren ebenfalls gehoben, sie umfassten Anfang Februar

1906	1905	1904
18161000	19579900	15980100 Kilo.

Kakaoschalen. Am 6. März waren in London zur Auktion gestellt 1680 Sack = 66 tons von Cadbury. Es wurden bezahlt für die Typen

A	110	bis 115	sh
B	102½	» 105	»
C	127½	» 130	»
D	247½	» 280	»

Kakaobutter.

Bericht vom 20. März 1906.

Für die Amsterdamer Auktion am 3. April sind angemeldet:

70000 Kilo Van Houten
15000 » Dejong und
5000 » Mignon.

Im April 1905 kamen von Van Houten 75000 Kilo und von den Nebenmarken 31000 Kilo zur Auktion, ausserdem 5000 Kilo zweiter Güte.

Die Londoner Auktionsmengen sind noch nicht bekannt gemacht.

In den letzten vier Jahren sind von der Marke Van Houten zur Auktion gebracht in Kilo:

	1906	1905	1904	1903
Januar	95000	65000	80000	75000
Februar	80000	80000	75000	85000
März	80000	70000	70000	75000
April	70000	75000	85000	85000
4 Monate	325000	290000	310000	320000

Das laufende Jahr ist demnach seinen drei Vorjahren über um 35000, 15000 und 5000 Kilo, ebenso 1902 um 5000 Kilo, während 1901 in vier Monaten 345000 Kilo oder noch 20000 Kilo mehr zur Auktion kamen.

Angebot und Nachfrage sind vorhanden und halten sich wie bei Bohnen die Wage, sodass die Preise zurzeit keine Ursache haben, weder nach oben noch nach unten zu neigen.

Wir verweisen noch auf die Jahrestabelle von 1905 über Butter auf Seite 504 und 505.

Digitized by Google

Die Kakaobutter-Märkte in Amsterdam und London

Monat	Amsterdamer Auktionen							
	Van Houten		Dejong			Mignon		
	Kilo	Holl. cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro 1/2 Kilo
Januar	65000	66.50	14000	14000	$62\frac{1}{2}$	10000	10000	$62\frac{1}{2}$
Februar	80000	65.85	20000	20000	$62\frac{5}{8}$	8000	3600	62
März	70000	67.75	14000	3500	$64-63\frac{3}{4}$	13000	3700	63
April	75000	68.40	22000	550	63	9000	3300	$62\frac{1}{2}$
Mai	55000	67.75	16000	7000	$62-62\frac{1}{2}$	16000	16000	$62-62\frac{1}{2}$
Juni	85000	64.15	22000	22000	$60\frac{1}{2}$	12000	12000	$60\frac{1}{6}$
Juli	55000	67.35	8000	8000	$62\frac{1}{2}-62\frac{3}{4}$	10000	5000	62
August	—	—	10000	6000	66	14000	—	—
September	105000	66.75	13000	13000	$63\frac{1}{2}$	8000	8000	63
Oktober	85000	66.65	11000	7000	$63\frac{1}{4}$	6000	500	$62\frac{5}{8}$
November	90000	66.70	24000	24000	$62\frac{1}{4}$	10000	750	$61\frac{3}{4}$
Dezember	90000	66.05	10000	10000	$61\frac{1}{2}$	10000	2500	61
Zusammen	855000	66.62 c	184000	135050	—	126000	65350	—



Allerlei.

Joseph Peter Stollwerck † Am Sonnabend, den 17. März mittags, wurde in Hamburg bekannt, dass der erste Chef der Gebr. Stollwerck A.-G., Herr Peter Joseph Stollwerck, in der Nacht vom 16. auf den 17. März im Alter von 64 Jahren gestorben sei. Herr Peter Joseph Stollwerck, der auch Königl. Preuss. Kommerzienrat und Königl. Rumän. Generalkonsul war, hat zu den Persönlichkeiten gehört, die in unserer Industrie an erster Stelle gestanden haben. Die Familie zeigt uns den Trauerfall durch folgende Anzeige an:

»Nach Gottes unerforschlichem Ratschlusse entschlief heute Morgen $3\frac{1}{2}$ Uhr sanft und gottergeben, nach kurzem schweren Leiden, mein inniggeliebter Gatte, unser treu- und vielgeliebter Vater, Schwiegervater, Grossvater, Bruder, Schwager und Onkel, der

Königl. Preuss. Kommerzienrat
Herr Peter Joseph Stollwerck
Königl. Rumän. Generalkonsul

im fast vollendeten 64. Lebensjahre.

Um freundliche Teilnahme bitten die tiefgebeugten Hinterbliebenen:

Agnes Stollwerck geb. Heimerdinger.
Gustav P. Stollwerck.
Hella von Kuczkowski geb. Stollwerck.
Martha Gräfin v. Bernstorff geb. Stollwerck
Clara Gräfin v. Bernstorff geb. Stollwerck.
Walter Stollwerck, cand. cam.
Richard Stollwerck.
Elsa Stollwerck, geb. Schoeller,
Karl von Kuczkowski, Hauptmann und Komp.-Chef im I. Kurhess. Infanterie-Reg. Nr. 81.
Bechtold Graf v. Bernstorff, Gutsbesitzer.
Arthur Graf v. Bernstorff, Oberleutnant im Garde-Grenadier-Regiment Nr. 3, Königin Elisabeth, kommandiert zur Gesandtschaft in Kopenhagen.

Cöln, Frankfurt a. M., Schwelbeck, Kopenhagen, Hamburg, Bonn, München, New-York, Breslau, den 17. März 1906.

Die Beerdigung findet am Dienstag, den 20. März, nachmittags 3 Uhr, vom Wohnhause Bayenstrasse 65 aus statt.«

Das Gesamtpersonal der Firma Gebrüder Stollwerck A.-G. widmet seinem Seniorchef folgenden Nachruf:

»Heute entschlief unerwartet, nach kurzem Krankenlager, im Alter von 64 Jahren unser hochverehrter Seniorchef, Mitbegründer der Firma und Vorsitzender des Aufsichtsrats, der

Königl. Kommerzienrat
Herr Peter Joseph Stollwerck.

Wir verlieren in dem Dahingeschiedenen einen für das Wohl seiner Beschäftigten allzeit treu bemühten Chef.

Namentlich diejenigen der Beschäftigten, welche mit dem Verstorbenen durch ihre Tätigkeit in engeren Verkehr gekommen, werden die vorzüglichen Geisteseigenschaften desselben, die Lauterkeit und Biederkeit seines Charakters, seinen unermüdlichen Fleiss, seine Schaffungskraft, den Gerechtigkeitssinn, das Vorbild treuester Pflichterfüllung zu würdigen wissen und den unersetzlichen Verlust mit uns auf das tiefste beklagen.

Tieferschüttert stehen wir an der Bahre des uns durch den Tod so plötzlich entrissenen ausgezeichneten Mannes.

Digitized by Google

und der Export deutscher Kakaobutter 1905.

Amsterdamer Auktionen						Londoner Auktionen		Export aus Deutschland
Stollwerck			Helm			Cadbury		
Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro 1/2 Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro 1/2 Kilo	Kilo	pence pro 1 Pfund engl.	Kilo
—	—	—	20000	8000	64 1/2	70000	11 3/4	127400
—	—	—	12000	—	—	90000	11 3/4	93800
—	—	—	—	—	—	70000	12 3/8—12 1/2	170700
—	—	—	—	—	—	50000	13 3/4—14	157800
—	—	—	—	—	—	50000	13 3/8—13 1/2	140700
—	—	—	—	—	—	80000	12 3/8—12 1/2	115600
—	—	—	—	—	—	55000	12 1/4—12 3/8	140700
—	—	—	—	—	—	25000	13 1/4	171400
—	—	—	—	—	—	50000	12 1/2	146700
—	—	—	—	—	—	75000	12 1/2	159100
30000	30000	60 1/4—60 1/2	—	—	—	80000	12 1/2—12 3/4	198900
20000	20000	62	—	—	—	50000	12 1/2—12 3/4	201800
50000	50000	—	32000	8000	—	745000	12.52 pence	1824600

Unvergänglich wird bei uns sein Andenken in Ehren und Dankbarkeit fortleben.

Cöln, Amsterdam, Berlin, Bremen, Breslau, Brüssel, Cassel, Leipzig, London, München, New-York, Pressburg, Wien, den 17. März 1906.«

Wir schreiben unter dem Titel »Hundert Kakaojahre« die Geschichte des Kakaos in den letzten hundert Jahren; daher werden wir an der Persönlichkeit des Verstorbenen nicht ohne weiteres vorübergehen können, denn er hat seit Jahrzehnten eine zu bedeutende Rolle in unserer Industrie gespielt.

Ausstellungswesen. In letzter Zeit schiessen die wilden Ausstellungen wieder wie Pilze überall hervor. Wir haben erst kürzlich einiges dagegen gesprochen. Leider lassen sich viele Leute noch immer über den wahren Hintergrund derartiger Veranstaltungen täuschen, beteiligen sich oder geben ihren Namen für das »Ehrenkomitee« und dergl. her. In der Regel tragen diese sauberen Unternehmen ellenlange Namen, zu denen alles andere, was sie bieten, blitzwenig passt. Der langen Bezeichnung kurzer Sinn ist nur der, dass ein gewerbsmässiger sogenannter Ausstellungsunternehmer ausstellungs- und preiselüsternen Leuten gegen schweres Geld schwere Auszeichnungen verkauft. Wie man über diese Ausstellungen und ihre Auszeichnungen in massgebenden, leitenden Kreisen denkt, zeigt ein Erlass des preussischen Ministers des Innern und für Handel und Gewerbe; darin wird gegen den Medaillenschwindel in folgenden Sätzen zu Felde gezogen: »In neuerer Zeit sind zahlreiche Fälle von Medaillenschwindel aus Anlass privater, namentlich im Auslande veranstalteter Ausstellungen zu unserer Kenntnis gelangt. Von berufsmässigen Agenten, die für ihre Person ausschliesslich oder vornehmlich Erwerbszwecke verfolgen, werden Gewerbetreibende zur Beschickung von Ausstellungen zu bestimmen gesucht, denen keinerlei allgemeine Bedeutung beizumessen ist. Die Gewerbetreibenden müssen sich verpflichten, die Ausstellung zu beschicken und für die in Aussicht gestellte Auszeichnung — in der Regel eine goldene Medaille — einen hohen Geldbetrag (meistens mehrere hundert Mark) an den Agenten zu zahlen, während der Agent auf jeden Ersatz von Kosten und Auslagen für die übernommene Vertretung verzichtet, wenn die versprochene Auszeichnung nicht verliehen wird. Wir ersuchen, die gewerbetreibenden Kreise vor der gewerblichen Verwertung solcher Ausstellungsmedaillen, die sie der Gefahr aussetzen würde, auf Grund des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb verfolgt zu werden, zu warnen.«

Hier wird allen »Ausgezeichneten«, die ihre Preise auf wilden Ausstellungen erwarben, mit dem Gesetz über den unlauteren Wettbewerb gedroht. Das Treiben der wilden Ausstellungen ist tatsächlich so schlimm, dass hier keine Warnungen mehr helfen, den Augiasstall zu reinigen, sondern nur die Furcht vor dem Staatsanwalt, vor der Strafe.

Zwieback und »Moppen« (eine Art Pfefferkuchen) mit Seife. Nach der »Neusser Ztg.« war ein Kaufmann angeklagt, vorsätzlich Zwiebackextrakt mit Seife verfälscht und diese Ware in den Verkehr gebracht zu haben. Ein Gerichtschemiker hatte den Seifenzusatz festgestellt. Hierzu gab der Angeklagte an, er habe keine ekelerregende, sondern sogenannte Marseiller Seife angewandt, die aus Olivenöl hergestellt wird. Dieser Zusatz ist nach der Behauptung des Angeklagten nötig, weil dadurch ein Nachgären des Teiges im Ofen und ein besseres Ausfüllen der Form erreicht werde. Ein solches Verfahren wird allgemein angewandt, besonders am Niederrhein, in Holland und in Westfalen. Z. B. werden »Moppen« immer mit Seife hergestellt. Früher, vor zehn Jahren, als die Herstellung von Zwiebackextrakt im grossen noch nicht ausgebildet war, haben die Bäcker die Masse selbst angerührt, und zwar mit einem Zusatz von Seife, was dret Zeugen bestätigen. Marseiller Seife kommt heute nur noch zu diesem Zweck in den Handel. Der Gerichtschemiker sagte aus, dass sogenannte Marseiller Seife zwar aus Olivenöl hergestellt wird, jedoch aus dem sogenannten grünen Olivenöl, das wegen seines schlechten Geschmackes nicht als Speiseöl benutzt werden könne. Wenn auch eine solche Seife immer noch bessere Beschaffenheit habe als die gewöhnliche, vielfach aus ekelerregenden Fetten hergestellte, so ist trotzdem

Digitized by Google

ein Zusatz zum Zwiebackextrakt unstatthaft und auch unnötig. Seife bewirkt keine Gärung, wie der Angeklagte behauptet, sondern ist nichts als eine Fälschung, da erstens Seife kein Nahrungsmittel sei, zweitens durch den Seifenzusatz die Eier (ein Hauptbestandteil der Zwiebacke) gespart würden. Die Seife hat eben nur den Zweck, die Margarine mit Zucker und Wasser zu einer honigartigen, beständigen Masse zu verbinden. Zum Zwieback werden aber im Haushalt neben Butter, Mehl, Zucker und Milch, Eier verwendet, die das Binden des Fettes mit dem Teig bewirken. Es wird mit der Seife nicht nur ein zur Ernährung ungeeigneter Bestandteil zugesetzt, sondern auch die Verwendung der Eier umgangen. Der Zusatz von Seife ist unbedingt zu beanstanden, da sonst der Fälschung Tür und Tor geöffnet und der Konsument schutzlos den Fälschern preisgegeben ist. Die Vernehmung der Zeugen ergibt die Richtigkeit der Behauptung des Angeklagten, dass der Seifenzusatz allgemein üblich (!) ist. Der Amtsanwalt bemerkte, dass die Verhandlung geradezu grauenerregende Zustände in einem Nahrungsmittelgewerbe offenbart hat. Wenn die Leute in Russland Talglichter und in Holland Seife ässen, so ist das für uns doch ekelerregend. Straferschwerend für den Angeklagten ist, dass er seinen Extrakt unter dem Namen Sanitäts-Kindernährzwieback-Extrakt in den Handel gebracht habe, also unter einer Bezeichnung, welche eine hervorragend gute Beschaffenheit in Rücksicht auf Kranke und Kinder vortäuscht. Sein Antrag lautete auf Gefängnisstrafe. Der Gerichtshof verurteilte den Angeklagten zu einer Strafe von 60 Mk., weil eine grobe Nahrungsmittelfälschung vorliegt. Strafmildernd für den Angeklagten ist in Betracht gekommen, dass, wie die Verhandlung ergeben hat, die Verfälschung durch Seifenzusatz leider allgemein üblich sei.

»Die Reklame-Schule« nennt sich ein vom Reklame-Anwalt R. Kropeit verfasstes Werk, das vom Verlage für Handel und Industrie G. m. b. H. in Hamburg in zehn Lieferungen zu je 3 Mk. herausgegeben wird, und dessen erste Lieferung gerade erschienen ist. Wie der Name des Werkes schon sagt, soll es ein Leitfaden zum Selbstunterricht in kaufmännischer Reklame, für Inserate, Plakate, Agitation, Ausstellungs- und Offertenwesen darstellen. Der Stoff ist behandelt in 50 Lektionen und umfasst nach dem uns vorliegenden Inhaltsverzeichnis alles, was auf dem Gebiete der Reklame in Frage kommen kann. Die erste Lieferung behandelt die Geschichte der Reklame, ihre Bedeutung für Volkswirtschaft und Handel, ihre Entwicklung in Deutschland, dann folgen die Reklamemittel und das Zeitungswesen; hierunter werden die Zeitung selbst, die Annonce (warum nicht Anzeige?), das Manuskript, Andruck und Korrektur, das Klischee und dazu passende Beispiele behandelt. Die Ausführungen sind sachlich und klar geschrieben und zeigen ebenso, wie Druck und Ausstattung der Lieferung, dass der Verfasser Fachmann ist, den jeder, der mit Reklamesachen zu tun hat, gut und gern anhören kann. Es gibt wohl schon Werke über Reklame, doch wohl kaum in dieser handgreiflichen und, nach dem Inhaltsverzeichnis zu urteilen, ziemlich umfangreichen Fassung. Auch die Ausstattung trägt zur Reklame für die »Reklameschule« bei. Wenn die übrigen neun Lieferungen in gleicher Weise ausfallen, so hat der Verfasser ein Werk geschaffen, das zur Einführung wie zur Weiterbildung im Reklamewesen gleich wertvoll ist, auch für die Kreise unserer Industrie, deren Absatz sehr von der mehr oder weniger geschickten Reklame abhängig ist. Wir werden bei einer späteren Gelegenheit noch auf das Werk zurückkommen.

Kaffee und Kakao auf Madagaskar. Die Kultur von Kakao in Madagaskar wurde schon im Jahre 1880 gepflegt, als durch die »Hemileia Vastatrix«, eingeschleppt durch die Unklugheit eines Abgeordneten der Chambre d'Agriculture von Ceylon, die völlige Zerstörung aller Kaffeepflanzungen drohte. Diese Kultur schien in jener Zeit nicht das Interesse der Pflanzer zu haben, denn kaum zwei bis drei Pflanzer widmeten sich ihr, und diese auch nur im kleinen Masstabe.

Nach der französischen Expedition in den Jahren 1883—85 und während der Zeit der Eroberung Madagaskars durch die Franzosen trieben nur ein oder zwei Pflanzer Kaffeebau. Nach 1896 nahm die Zahl zu, aber sie blieb immer noch auf niedrigem Stande, und selbst heute beträgt das Ergebnis kaum 20—25 000 Kilo jährlich.

Die Region Madagaskars, die für Kakaopflanzungen am geeignetsten ist, erstreckt sich von der Ostküste von Mahanaro bis Tenerive.

Landstrecken an Ufern von Flüssen, die nicht überschwemmt werden, scheinen am günstigsten. Die Kakaopflanzung erfordert viel Sonne und heisses und feuchtes Klima, ferner ist fruchtbare Erde Bedingung. Der Kakaobaum benötigt Schutz gegen die Sonne in Form von Schutzbäumen, die in angemessener Entfernung gepflanzt werden müssen. Haben die Pflanzen ein Alter von drei Jahren erreicht, sind sie weniger empfindlich gegen die Sonne. In Madagaskar ist die gleiche Bearbeitung erforderlich, wie sie der Kakaobau in anderen Ländern verlangt, z. B. Trinidad, Guatemala usw.

Die jungen Pflanzen müssen im Alter von 1—1½ Jahren mit einem Zwischenraum von 4 Metern eingepflanzt werden, indem man sorgfältig ein Beschädigen der Wurzeln zu vermeiden hat. Auch müssen die Pflanzen in die gleiche Richtung gesetzt werden, die sie vorher hatten.

Ist die Pflanzung sorgfältig angelegt, halten sich die Bäume sehr lange. Ein Pflanzer in Madagaskar hatte im Jahre 1880 Kakao gebaut und verliess die Pflanzung bei der Kriegserklärung im Jahre 1883, die Pflanzung blieb völlig schutzlos bis 1900, und heute liefert sie einen reichen Ertrag.

Durchschnittlich ergibt ein Kakaobaum in Madagaskar 2—2½ Kilo als höchsten Jahresertrag.

Madagaskar-Kakao wird wegen seiner Güte sehr geschätzt und findet leicht Abnehmer zum Preise von 2300 Francs per Tonne. Wenn die exportierten Quanten grösser werden, und somit die Qualität bekannter, wird noch weit mehr für den Kakao zu erzielen sein. Es werden jetzt jährlich von Madagaskar 15—20 000 Kilo Kakao exportiert.

Jedenfalls ist die Arbeit für die Pflanzer lohnend, wenn auch von wirklich ergiebiger Ernte vor 10 Jahren nach Beginn des Anbaues nicht die Rede sein kann. Nach diesem Zeitraum deckt die Pflanzung die Kosten, und dann steigt der Nutzen von Jahr zu Jahr.

In Mauritius gibt es, sozusagen, keine Kakaopflanzungen.

In Réunion gibt es eine Reihe von Bäumen, deren Produkt von einem Apotheker der Kolonie ausgebeutet wird. Aber die jährliche Produktion steht nur in einem ganz geringen Verhältnis zum Konsum von Schokolade, die von Frankreich eingeführt wird.

Englische Dampf-Cakes- und Biscuits-Fabrik A.-G., Hamburg. Wie schon in Heft 260 gemeldet, verteilt die Gesellschaft für das verflossene Geschäftsjahr 5 Prozent an die Aktionäre. Nach der

Digitized by Google

Bilanz hat die Gesellschaft auf Waren einen Gewinn von 36528 Mk. erzielt. Davon wurden für Abschreibungen 19669 Mk. verwandt, für Tantième 1843 Mk., für Dividende 15000 Mk. auf das 300000 Mk. betragende Aktienkapital. Unter Aktiven stehen Immobilien und Inventar mit 189000 Mk., Waren mit 89310 Mk., Effekten mit 49052 Mk., verschiedene Schuldner mit 79703 Mk. Dem gegenüber sind unter den Passiven zu nennen die Kreditoren mit 39170 Mk., Reserven und Delkredere mit zusammen 70000 Mk.

Dominika-Kakao. Die Ausfuhren der Insel haben betragen:

	Menge	Wert
1904	489600 Kilo	428000 Mk.
1903	437400 »	423000 »
1902	599400 »	580200 »

Unser K-Berichterstatter meldet:

Dresden. Die Firma Gerling & Rockstroh errichtete in Rochlitz, Burgstr. 191, eine Verkaufsstelle.

Naumburg a. S. Herr Purgold, Schokoladengeschäft, Gr. Jakobsstr. 24, hält Ausverkauf wegen Geschäftsaufgabe.

Lübeck. Die Konditorei und Marzipanfabrik J. G. Niederegger feierte am 1. März das 100jährige Bestehen.

Dortmund. Ein Konsortium kaufte ein Grundstück des Herrn Weispfennig an der Hohestrasse zur Errichtung einer Kakesfabrik.

Berlin. Die Firma W. Hromadka & Jäger Nachfl., Hoflieferanten, hat ihre Fabrikniederlage von Unter den Linden 47 nach Markgrafenstr. 63 verlegt.

Holleschau (Mähren). Die Firma Ph. Kneisl, Kanditenerzeugung, wurde geändert in Ph. Kneisl, Zuckerwarenfabrik. Philipp und Rudolf Kneisl sind als Gesellschafter in die Firma eingetreten.

Kopenhagen. Die Aktiengesellschaft Schokoladefabrik »Freia« verteilt 5 Prozent Dividende.

München. Die Firma R. Trautmann & K. Vogt eröffnete Promenadeplatz 14 eine Konditorei und Schokoladefabrik unter ihrer Firma.

Luxemburg. Die Union commercial beabsichtigt die Gründung eines Unterverbandes der Zuckerbäcker. Die Union bekämpft den unlauteren Wettbewerb, die Rabattausverkäufe und den Hausierhandel und tritt für eine Extrabesteuerung der Warenhäuser ein.

Es eröffneten in:

Mittweida: Melitta Saalfeld, Polstermarkt 17, ein Spezialgeschäft für Kakao, Schokoladen, Tee, Biskuit und Zuckerwaren.

Zeitz: Clara Theile, Wendischestrasse, eine Kakao-, Tee-, Zuckerwaren- und Kaffee-Spezialhandlung.

Osnabrück: Willy Lindemann, Möserstr. 37, eine Konditorei.

Quedlinburg: Robert Stark, Steinbrücke 9, ein Spezialgeschäft für Kakao, Schokolade, Konfitüren, Tee, Biskuits u. dergl.

Lössnitz: Ad. Enke, Königstr. 75, eine Konditorei mit Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrikation.

Vom 22. März 1906 ab steht das Gordianhaus nicht mehr Averhoffstrasse 5, sondern wenige Minuten davon in der Gustav Freytag Strasse 10, Hamburg 21.



Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Direktor
einer kleineren schweizer Schokoladenfabrik, hauptsächlich mit der Herstellung von Milchschokoladen vertraut,
sucht
anderweit Stellung. Offerten unter **A. B.** an den Verlag des Gordian.



Schutzkleider
für
Arbeiterinnen
grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.
Grosse Posten noch billiger.
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Schokoladen-Meister gesucht.
Ein durchaus tüchtiger, gut empfohlener Meister, der namentlich im Akkordwesen Erfahrung besitzt und in grösseren Fabriken tätig gewesen sein muss, findet
dauernde Stellung
in einer Fabrik Mitteldeutschlands. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung unter **T. V.** an den Verlag des Gordian erbeten.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: **KÖLN a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.

Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin liefern

Bilderbücher

in allen Arten und Grössen.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen zum Weiterverarbeiten offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

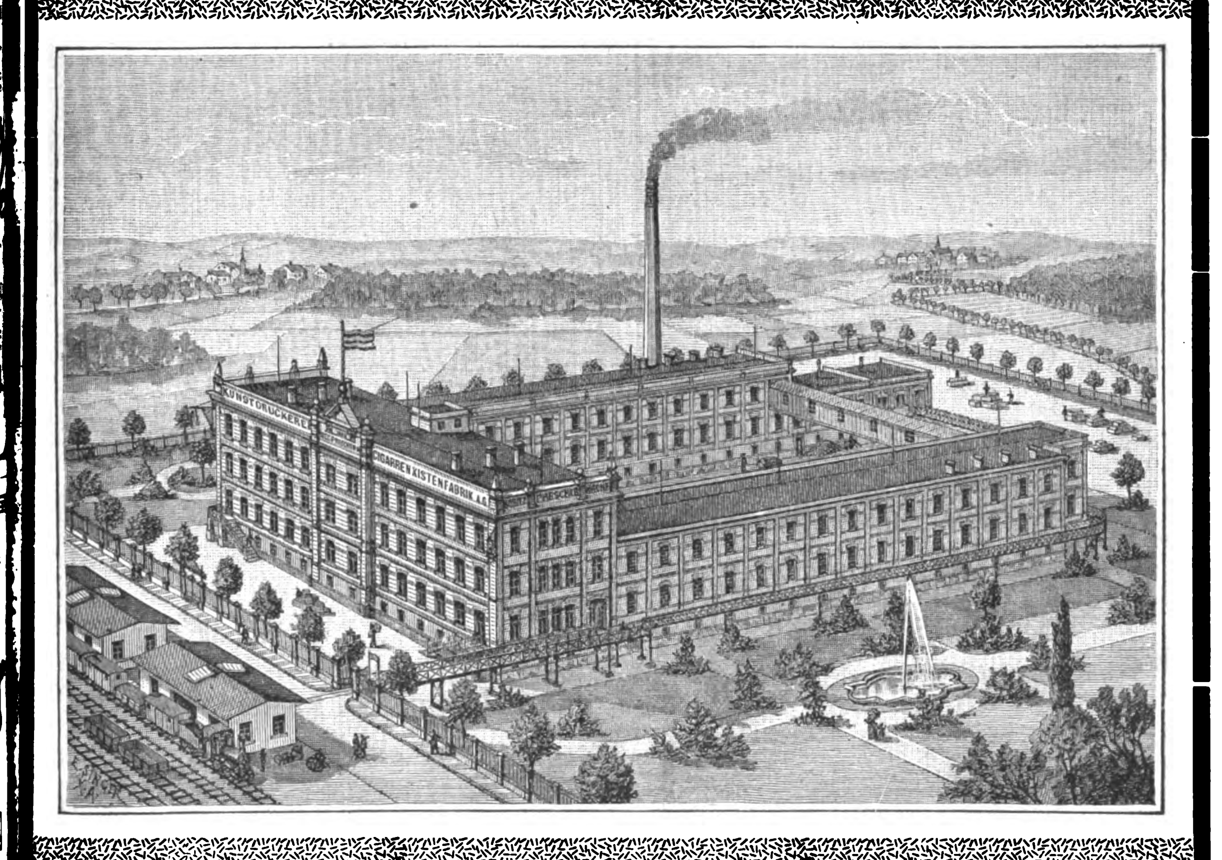
Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch-Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

◆ **Reklame-Plakate und -Karten** ◆

◆ **Kistchen für Schokolade-Zigarren** ◆

☛ Ständig Neuheiten ☚

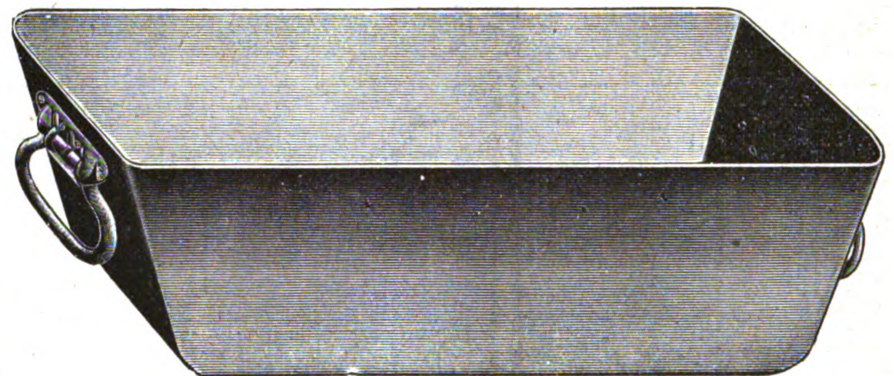
—⊹ **Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.** ⊹—

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

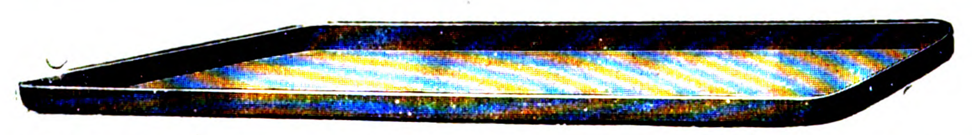
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

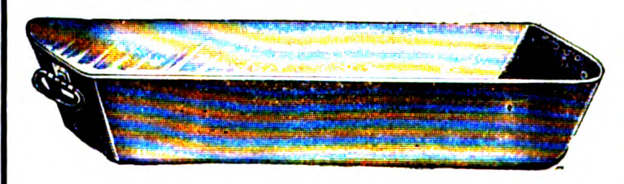


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen.
Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

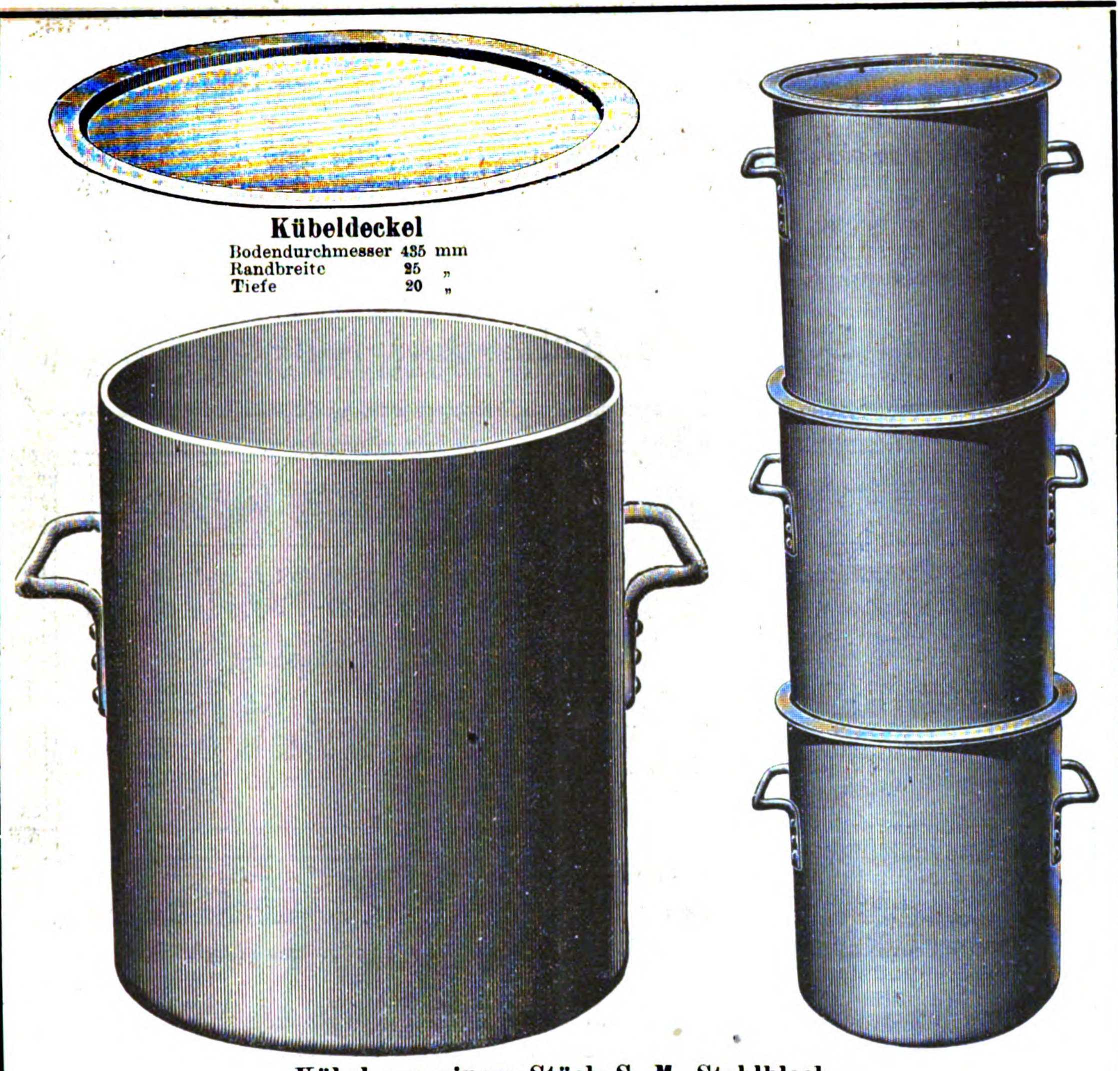
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Eine deutsche Kakao- und Schokoladenfabrik hat bereits 500 davon in Benutzung und weitere 1000 Stück nachbestellt. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Wir zeigen hierdurch höflichst an, dass unser im grossen Masstabe gegründetes, mit den neuesten und besten Maschinen ausgestattetes

Zinnfolien- und Staniol-Walzwerk

den Betrieb in Kürze aufnehmen wird. Durch unsere vorzügliche Einrichtung sind wir in der Lage, nicht nur eine den höchsten Anforderungen entsprechende Ware liefern, sondern auch Preisvorteile bieten zu können, umsomehr als wir keinem Syndikat angehören und daher durch keinerlei Preisabmachungen gebunden sind.

Frankfurt a. M., Kaiserstr. 77. **Metallindustriewerke G. m. b. H.**

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XI. Jahrgang. **Nr. 263.** Hamburg, 5. April 1906.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

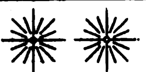
offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.



Société Chimique des Usines du Rhône, A.-G.

Eingezahltes Kapital 3000000 Frcs.

St. FONS bei LYON.

Vanillin Rhodia

wird den Schokoladefabrikanten auf das wärmste empfohlen; es ist chemisch rein, vollkommen unschädlich, giebt den Kakaofabrikaten ein **lange haftendes** feines Vanillearoma **ohne Beigeschmack**, und ist im Gebrauch **20 mal billiger** als Schoten-Vanille.

Bitten Broschüren und Preislisten zu verlangen.

General-Vertreter für Deutschland: **Adolf Pertsch**
Handelsgesellschaft m. beschr. H., Frankfurt a. M.



Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse

in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.



Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Pfefferminzöl „Sachsse"

von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether

speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren

d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. ***E. Sachsse & Co.*** *gegr. 1859.*

Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 263:

Digitized by Google

Zwieback oder Schmierback.

Ueber einen an die Oeffentlichkeit gelangten Fall, der die nicht zwiebackbackende, aber zwiebackessende Welt darüber aufgeklärt hat, dass recht viele Zwiebackbäcker und Zwiebackfabrikanten ihren Zwieback, ihren »Sanitätszwieback«, ihren »Kinderzwieback« mit einem Zwiebackextrakt zu backen pflegen, der unter anderm auch »Marseiller Seife« enthält, haben wir in der letzten Nummer des Gordian berichtet. Wir müssen darauf noch mal zu sprechen kommen.

Merkwürdig ist, dass auch einmal wieder unser alter Freund, der Kartoffelsirup, dem wir auf Schritt und Tritt dort begegnen, wo er nichts zu suchen hat, hierbei eine Rolle spielt. Und ebenso merkwürdig ist, dass sich die Zwiebackbäcker und Zwiebackfabrikanten unter dem Namen »Zwiebackextrakt« ein Material aufreden lassen, das gar nicht in den Zwieback gehört. Bewiesen wird dadurch, dass die Fabrikation von »Zwieback«, von »Sanitätszwieback«, von »Kinderzwieback« vielfach in Händen liegt, die ihr Fach nicht verstehen, die besser täten, Kommisbrot zu backen, als »Sanitätszwieback« für die leidende Menschheit zu fabrizieren.

Was man unter »Zwieback« als Konsument heute versteht, wird nichts anderes sein, als was seit undenklichen Zeiten darunter verstanden worden ist, nämlich ein Gebäck aus Mehl, Milch, Zucker, Hefe. Bessere, feinere Zwiebäcke sollen aus Mehl, Eier, Milch, Zucker, Butter, Gewürz und Hefe bestehen. Aus diesen Stoffen werden im Haushalt, in ordentlichen, ehrlichen Bäckereien und — neuerdings auch in grösseren Fabrikbetrieben Zwiebäcke hergestellt. Werden andere Stoffe genommen, so entsteht ein anderes Fabrikat, das dann den Namen »Zwieback«, wenn es äusserlich ihm auch ähnelt, nicht tragen darf.

Wie wir es nun bei so vielen Nahrungs- und Genussmitteln in den letzten zwanzig Jahren erlebt haben, ist dadurch, dass die Industrie die fabrikmässige Herstellung vieler solcher Waren übernommen hat, die früher nur im Haushalt oder im kleinen, handwerksmässigen Betriebe hergestellt wurden, eine ungeheure Verschlechterung der meisten Nahrungsmittel eingetreten. So wird, wie wir aus der Gerichtsverhandlung zu Neuss erfahren haben, in sehr vielen Zwiebackfabriken oder Zwiebackbäckereien schon lange nicht mehr der »Zwieback« aus Mehl, Milch, Zucker, Hefe oder Mehl, Milch, Butter, Zucker, Hefe gebacken, sondern er wird mit einem »Zwiebackextrakt« gebacken. Und dieser Zwiebackextrakt besteht aus:

100 Kilo Kartoffelsirup
100 » Zucker
40 » Fett (Margarine)
13 » Wasser
2 » Seife

nach der Analyse. Diesen »Extrakt« vermischt der »Sanitätszwiebackfabrikant« nun mit Mehl, und dann ist die Geschichte fertig und heisst »Zwieback«, »Kinderzwieback«, »Sanitätszwieback«. Viel richtiger und treffender wäre dafür der Name »Schmierback«, denn »Zwieback« darf ein solches Gebäck nicht genannt werden.

Natürlich backen nicht alle Zwiebackfabriken nach dem Schmierback-Rezept. Diese aber, alle miteinander, werden nun die Pflicht haben, öffentlich bekannt zu geben, dass sie ihre Zwiebacke noch so backen, wie sie von unseren Gross- und Urgrosseltern gebacken worden sind, nämlich aus Mehl, Milch, Zucker und Hefe oder gar aus Mehl, Milch, Eier, Butter, Zucker, Gewürz und Hefe. Aber welche Kosten entstehen nun diesen ehrlich zwiebackbackenden Firmen durch eine solche Gegenagitation! Herr Harry Trüller in Celle schickt uns schon einen Gegenbericht ein, der wie folgt lautet:

»Zwieback mit Seife ist ein Artikel überschrieben, der in letzter Zeit die Runde fast durch die gesamte deutsche Presse gemacht hat. In diesem Artikel wurde über eine Gerichtsverhandlung in Neuss berichtet, wonach ein dortiger Kaufmann angeklagt war, durch Zusatz von Seife einen sogenannten Zwiebackextrakt vorsätzlich verfälscht und die verfälschte Ware vorsätzlich in Verkehr gebracht zu haben. Der Seifenzusatz war durch den beeidigten Gerichtschemiker chemisch festgestellt und von dem Angeklagten auch zugegeben mit dem Bemerken, dass dieser Seifenzusatz zur Herstellung von Zwieback unbedingt erforderlich und auch allgemein im Gebrauch wäre. Der Angeklagte brachte dann auch eine Reihe von Zeugen bezw. Sachverständige, die dies bestätigten. In der Gerichtsverhandlung wurde festgestellt, dass die Seife zur Ersparnis von Eiern diente und nur den Zweck hätte, die Margarine mit der Seife und Wasser zu einer honigartigen beständigen Masse zu verbinden. Infolge dieser Sachverständigenaussagen kam der Angeklagte mit einer Geldstrafe davon, während der Amtsanwalt Gefängnisstrafe beantragt hatte. In der Urteilsbegründung wurde als strafmildernd angegeben, dass, wie die Verhandlung ergeben hätte, die Verfälschung durch Seifenzusatz leider allgemein üblich wäre, während als erschwerend in Betracht käme, dass derartig hergestellte Zwieback als Sanitäts- und Kinder-Zwieback angepriesen würden.

Diese Gerichtsverhandlung ist geeignet, das Renommee reeller Zwiebackfabrikanten ganz empfindlich zu schädigen. Dass derartige Manipulationen vielfach in Bäckereien und sogenannten Zwiebackfabriken vorkommen, unterliegt wohl keinem Zweifel. Die Behauptung aber, dass dieselben allgemein in der Zwiebackfabrikation üblich wären, schiesst jedenfalls weit über das Ziel hinaus.

Es ist schade, dass in dem Verhandlungsbericht die Namen der Sachverständigen, die aus Margarine, Seife und Wasser Zwieback herzustellen für allgemein üblich erklären, nicht genannt werden. Während sonst Zwieback und andere Gebäcksorten vielfach dadurch in Verruf gekommen sind, dass bei deren Herstellung insofern an Seife und Wasser gespart ist, dass, wie aus anderen Gerichtsverhandlungen vielfach festgestellt, die betr. Betriebe auch den allerbescheidensten Ansprüchen an Sauberkeit nicht entsprachen, ist es hier die haarsträubende Tatsache, dass aus derartigen Sachen Zwieback, ja sogar Sanitäts- und Kinderzwieback hergestellt werden. Das Publikum schützt sich gegen derartige Uebervorteilung und die Gefahr durch den Genuss solcher Sachen die Gesundheit einzubüssen, am besten dadurch, dass es das Verzehren dieser Produkte den Herstellern selbst überlässt, seinen Bedarf an Zwieback aber aus solchen Fabriken deckt, deren Renommee für peinlichste Sauberkeit, Verwendung feinster und reinster Rohmaterialien und eine allen hygienischen Anforderungen entsprechende Herstellungsweise Gewähr leistet.

Ich garantiere dafür, dass in meinem Betriebe wissentlich weder Seife noch Margarine zu irgend einem Nahrungsmittel Verwendung findet und zahle demjenigen

1000 Mark Belohnung,

der mir nachweist, dass diese Behauptung den Tatsachen nicht entspricht.

Digitized by Google

Dagegen wird Wasser und Seife in meinem Betriebe im ausgiebigsten Masstabe zum Waschen und Reinmachen benutzt, wie ich denn überhaupt meinen Stolz darin finde, meinen Betrieb in jeder Beziehung als Musterbetrieb anerkannt zu sehen.

Harry Trüller, Celle.«

Die Zwiebackfabrikanten, die nicht mit dem Zwiebackextrakt aus Kartoffelsirup und Marseiller Seife ohne Milch und Eier arbeiten, sondern die ihre Zwiebäcke aus dem wirklichen Zwiebackmaterial herstellen, werden zusammentreten müssen und werden öffentlich und wiederholt vor den Konsumenten erklären müssen, dass in ihren Betrieben nicht so gearbeitet wird, wie es die Neusser Zeugen und Sachverständigen bekundet haben. Und sie werden, im eigenen und im öffentlichen Interesse, darüber Wache halten müssen, dass diese Art von Zwiebackbäckerei ihr Ende findet. Man verlasse sich nicht darauf, dass nun in Zukunft keine »Marseiller Seife« mehr verwendet wird; dafür einen Ersatz zu schaffen, der nicht teurer ist als Marseiller Seife, aber nicht »Seife« heisst, sondern einen funkelnagelneuen Phantasienamen bekommen wird, kostet einem Chemiker nur fünf Minuten Zeit. Handelt es sich dabei doch nur darum, das Fett der Margarine zu emulgieren, was durch einen unverfänglichen Zusatz von doppelt gereinigter Pottasche, in Wasser gelöst, bei entsprechender Bearbeitung, leicht zu erreichen ist. Hätte der Extraktfabrikant nur ein Fünkchen Chemie im Kopfe gehabt, dann hätte man ihn auf »Marseiller Seife« nicht ertappen und dann auch wohl nicht verurteilen können. Die Zwiebackesser hätten aber genau denselben Schmierback bekommen, den sie nun, wo die Rezepte ans Licht gekommen sind, ablehnen können. R.

Sein eigner Zuckerfabrikant.

In der Schokoladen-, Zuckerwaren- und Obst-Konservenindustrie werden Tag für Tag ungeheure Mengen raffinierten Zuckers verarbeitet und dem Verbrauch zugeführt. Man sollte daher erwarten, dass diese Kreise von Grosskonsumenten längst Schritte getan hätten, um sich durchweg von diesem Rohmaterial ihrer Fabrikation das beste auf billigstem Wege in stets gleichmässiger Güte zu verschaffen. Das ist aber nur vereinzelt geschehen, z. B. durch die Gründung der Zuckerfabrik in Genthin durch einige Mitglieder des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten. Die Mehrzahl, ja, wohl mindestens 95 Prozent aller Zucker verarbeitenden Fabriken nehmen zu ihrer Fabrikation gewöhnlichen Handelszucker, Raffinade, Kristall, Melis, Farin, der in recht vielen Fällen sich zur Fabrikation gar nicht eignet. Aller Handelszucker wird geschönt, d. h. es wird bei seiner Herstellung in den Raffinerien mindestens soviel Wert auf ein bestechendes Aeussere gelegt, als auf seinen inneren Wert, als auf seine unverdeckte nackte Reinheit. Wenn dieses »Schönen«, dieses rein aussehend machen durch natürliche Reinigungsmittel ausgeführt würde, so wäre dass mit Dank zu begrüssen; meist — man kann ruhig sagen — durchweg aber »schönt« man den Zucker durch Farbe. Wie die Hausfrau bei der Gardinenwäsche den gelblichen Ton durch Blauwasser, durch aufgelöstes Ultramarinblau verdeckt, so verdecken alle Zuckerraffinerien den gelblichen Zuckerton durch eben dasselbe Mittel, durch Ultramarinblau.

Und da 95 Prozent aller Zuckerwarenfabrikanten ihren Zucker aus dem »Handel« kaufen, so wandert der mit Ultramarinblau gefärbte Zucker in die Schokolade, in die Rocks, Drops, Fondants und Crêmeschokoladen, in die Himbeer- und Erdbeermarmelade, in die Schlagsahne und ins Vanilleeis. —

Darin ist das Ultramarinblau aber nicht bloss vollkommen überflüssig, sondern es ist sogar in vielen Fällen störend. Wie oft hat der Bonbonkocher mit geblautem Kristallzuker oder Raffinaden seine liebe Not, wenn er rosa, rote, gelbe Bonbons herstellen soll! Das Blau im Zucker ist ihm im Wege, er kann nur unreine Farbentöne herausbringen. Aber abgesehen davon, die Zucker verarbeitende Industrie, die Schokoladen-, die Bonbon-, die Obstkonservenindustrie braucht kein Ultramarin in ihrem Zucker, und diese Kreise sollten sich von den sie bedienenden Raffinerien das Blaufärben, das »Schönen« ihres Zuckers energisch verbitten. Ein ungefärbter Zucker ist viel leichter auf seine Reinheit zu prüfen, und mit ihm ist in allen Fächern der Fabrikation ein zuverlässigeres Arbeiten möglich als mit geblautem. Darum raten wir heute den Gordianlesern, in Zukunft ihren Lieferanten oder ihren Raffinerien vorzuschreiben, dass sie das Ultramarin in ihrem Zucker, soweit dieser zur Weiterverarbeitung geht, fehlen lassen. Ist Ultramarin, so, wie es heute verwendet wird, auch nicht giftig, so ist es doch überflüssig, störend und — richtig überlegt, widerwärtig. Wer würde ein Glas Wasser trinken mögen, das blau »geschönt« wäre? Was würde man mit der Milch machen, die mit Ultramarin geschönt wäre? Wer würde Reis-, Sago-, Gries-Nudelsuppe essen mögen, wenn seine Köchin sie ihm mit Ultramarin angeblaut hätte? Wohl niemand! Beim Handelszucker haben wir uns daran gewöhnt, deshalb nehmen wir ihn in geblauter Form gedankenlos zum Kaffee, zum Tee und zum Kuchenbacken. Denken wir aber darüber nach, und überlegen wir uns, dass der Zusatz der blauen Farbe nur von den Zuckerfabrikanten geschieht, um gelbe Töne der Ware zu verdecken, so müssen wir sagen: »Ihr Herren tut nichts anderes, als was im Nahrungsmittelgesetz verboten ist«.

Daran wird nichts geändert, weil es alle so machen, und weil es zur Verkehrsordnung geworden ist, weissen Zucker zu blauen. Der kleine Konsument, der in der Woche seine zwei bis drei Pfund Zucker braucht, kann dagegen nichts ausrichten; er kann in zwanzig, dreissig Läden laufen, bis er eine Stelle findet, wo er ungeblauten Zucker pfundweise kaufen kann, er kann aber eine derartig eingewurzelte, widerwärtige Gewohnheit nicht ändern. Aber die Angehörigen unserer Industrie können Wandel schaffen. Hoffentlich tun es recht viele, so dass die Raffinerien gezwungen werden, ungeblauten Zucker in verschiedenen Qualitätsstufen herzustellen.

Dass wir nicht allein dem geblauten, geschönten Zucker zu Leibe gehen, beweist ein kleiner Aufsatz, den wir in der Zeitung für »Obst- und Gemüse-Verwertung« finden. Dort sagt Herr Otto Koch, Handelsgärtner in Wallhausen (Helme) folgendes:

»Es ist mit Freude zu begrüssen, dass heute allenthalben auf das Obst und die Obstprodukte als wertvolle Nahrungsmittel aufmerksam gemacht wird. Ja, nach meinem Dafürhalten ist sogar die Frucht die natürlichste Nahrung für den Menschen, denn unser Instinkt weist uns in allererster Linie auf sie zur Ernährung hin. Um nun das Obst für längere Zeit haltbar zu machen, verarbeiten wir es zu verschiedenen Produkten unter Anwendung von Zucker. Der reine Zucker hat

Digitized by Google

sicher einen grossen Nährwert für den Menschen, es ist nicht nur Baustoff, sondern vor allem auch eine Wärme- und Kraftquelle. Aber was für ein Zucker ist vielfach im Handel! Tausende wissen gar nicht, wie viel Gift sie täglich, wo er eben mehr genossen wird, mit ihm in sich aufnehmen. Die Zuckerfabrikanten färben einen grossen Teil des Zuckers mit Ultramarin. Füttert nun z. B. ein unwissender Imker seine Bienen mit solchem Zucker, so werden ihm seine Völker zugrunde gehen. Kommt Ultramarin in eine Wunde (z. B. beim Blauen der Wäsche), so kann eine starke Blutvergiftung entstehen. Ich gebe zu, dass die Verdauungssäfte das Gift, welches wir im genossenen Zucker dem Magen zuführen, mildern; immerhin ist es eine Benachteiligung der Gesundheit.

Meine Zeilen sollen nun heute ein Aufruf an alle wahren Freunde der Volksgesundheit sein, indem ich ihnen zurufe: »Helft im Kampfe gegen die Vergiftung der Nahrungsmittel!« Wir müssen wirksame Mittel ausfindig machen, um dies Uebel zu beseitigen. Das Saccharin ist bereits verboten, hoffentlich geschieht es auch mit dem geblauten Zucker. Die geringeren Qualitäten können deshalb doch im Handel bleiben, aber giftfrei sollen sie sein!

Es ist ein trübes Zeichen, dass z. B. im hiesigen Orte (1500 Einwohner), wo ca. sieben Materialgeschäfte sind, höchst selten ungeblauter Zucker zu haben ist, meist nur auf vorherige Bestellung. — Im Herbst vorigen Jahres übernahm ich aus Gefälligkeit für eine hiesige Familie das Einlegen von Kürbis in Zucker. Die betreffende Frau brachte mir die Zutaten, u. a. auch angeblich blaufreien Zucker. Beim ersten Anblick desselben bezweifelte ich schon die Reinheit, und als ich ihn läuterte, bildete sich ein dicker, ekelhafter, schwarzblauer Schaum; nur mit Mühe reinigte ich den Zucker leidlich von diesem Unrat. Was wäre sonst da alles mitgegessen worden! Die Frau war später sehr überrascht, als ich ihr den Abschaum zeigte.

Wir müssen im Kampfe gegen dies Uebel zunächst die Fach- und Tagespresse benutzen und vor allem stets nur blaufreien Zucker verlangen. Zu begrüssen wäre es ja, wenn auch die Behörden, die vielfach Mitglieder des volkswirtschaftlichen Vereins sind, sich für die Sache interessieren würden.«

Hierzu bemerkt die Berliner Zuckerzeitung »Die deutsche Zuckerindustrie« das folgende:

»Wir haben obigen Artikel, obwohl dessen Uebertreibungen an die ehemals aufgetauchten (und widerlegten) Behauptungen Prof. Dr. Jaegers erinnern, abgedruckt, weil er Wahres enthält, das anzuerkennen, und Falsches, das zu widerlegen ist:

Wahr ist, dass das Blauen des Zuckers zwecklos und unvernünftig ist, was es mit allen Moden teilt, und dass geblauter Zucker, obwohl er nur Spuren von Blau enthalten darf, dennoch für gewisse Zwecke nicht dienlich ist, z. B. als Zusatz zur Milch (beim Konservieren), beim Herstellen von Likören, beim Einmachen von Früchten, usf., also überall, wo der Zucker gelöst und abgeschäumt werden muss, und wo er mit Säuren (z. B. Weinsäure, Zitronensäure, usf.) in Berührung kommt, die das Ultramarin unter Entwickelung von Schwefelwasserstoff zersetzen können. Wahr ist auch, dass geringwertige Sorten Zucker, z. B. manche direkt aus Rübensaft gewonnene Arten gemahlenen Melis, zu stark geblaut sind, im Bestreben, ihnen ein besseres Ansehen zu geben.

Falsch ist aber die Behauptung, Ultramarin sei ein Gift; dies ist ganz irrtümlich; reines Ultramarin kann weder beim Einnehmen (selbst in grosser Menge) einen Menschen vergiften, noch äusserlich schaden, z. B. eine Blutvergiftung veranlassen; solche Märchen sollten heutzutage nicht mehr wiederholt und einem urteilslosen Publikum aufgetischt werden! Auch haben die Zuckerfabriken keinerlei Interesse daran, den Zucker zu blauen, sie führen vielmehr auch jetzt schon alle Sorten in ungeblauter Ware, und wer solche haben will, braucht sie nur zu fordern. Hierzu sind weder Behörden noch Polizei nötig, sondern nur eigene Einsicht und Verstand: man verlange ungeblauten Zucker, und kaufe nur gute Ware — denn wie bei allen Artikeln ist auch beim Zucker die Voraussetzung falsch, dass man für schlechtes Geld beste Qualität erhalten könne!«

* * *

Also dass das Blaufärben unvernünftig und zwecklos ist, gibt die »Zucker-Industrie« zu. Dann aber soll sie dafür eintreten, diese unvernünftige Gewohnheit aus der Fabrikation zu verdrängen. Dass geblauter Zucker »überall wo der Zucker gelöst und abgeschäumt werden muss«, undienlich ist, ist bekannt. Ebenso »undienlich« aber ist geblauter Zucker auch für alle Haus- und Kochzwecke. Nur da, wo man den Zucker auflöst und abschäumt, **sieht** man in dem aufsteigenden Schaum die ganze unreine, blaue Schmiere, die dem, der sich den Zucker ohne vorheriges »Auflösen und Abschäumen« in den Kaffee oder Tee tut, verborgen bleibt. Und je blauer der Zucker, desto unreiner ist er ja meist; mit dem vielen Blau soll die mangelhafte Raffinationsarbeit verdeckt werden. Darum sollte sich jeder Zuckerkonsument, gross und klein, gegen geblauten Zucker ein starkes Misstrauen angewöhnen und darauf bestehen, ungeblauten Zucker zu bekommen. Die deutschen Raffinerien sollten sich wohl daran gewöhnen, dann ihren Zucker besser zu raffinieren, so dass er sich ungeblaut sehen lassen kann. Haben unsere Kreise damit Schwierigkeiten, nun, so gründe man im Norden, Süden, Osten und Zentrum Deutschlands eigene Raffinerien und fabriziere sich jahraus, jahrein die Sorten so, wie man sie zur Fabrikation braucht. Dadurch machen sich unsere Kreise nicht bloss unabhängig von dem ewigen Up and Down der Preise, sondern auch unabhängig von den »Moden« und schlechten »Gewohnheiten«, die störend, sinnlos und widerwärtig sind.

Zur Beteiligung an einer solchen mitteldeutschen Raffinerie bietet sich gerade jetzt Gelegenheit. Uns liegt ein Flugblatt folgenden Wortlautes vor:

An die Kolonialwaren-Händler Deutschlands.

Es ist Ihnen vielleicht schon durch die Zeitungen bekannt geworden, dass die ehemalige genossenschaftliche Zuckerraffinerie Barby von einem beauftragten Komitee für Rechnung einer Gruppe von etwa 400 Kolonialwaren-Händlern, meist Mitglieder der ehemaligen Genossenschaft (über 320), wieder angekauft wurde, zu deren Betrieb eine Aktien-Gesellschaft mit dem Sitze zu Halle a. S. gebildet worden ist. Die Aktien-Gesellschaft ist mit einem Kapital von 400000 Mark gegründet, die Aktien sind voll bezahlt bezw. übernommen und die Auflassung des Grundstücks an die Gesellschaft ist erfolgt.

Aus der Geschichte der Fabrik ist zu erwähnen, dass sie seinerzeit gegründet worden ist, um die Kolonialwarenhändler vom ehemaligen Zucker-Kartell unabhängig zu machen. Die Genossenschaft geriet aber in Konkurs, ehe die Fabrik ganz fertig war, weil die Baukosten auf über

Digitized by Google

1 Million Mark angewachsen waren und dagegen das Genossenschaftskapital nur etwa 900000 Mk. betrug, wovon noch dazu eine Anzahl Genossen 150—200000 Mark Anteile gar nicht bezahlt oder schon wieder gekündigt hatten, so dass die Genossenschaft ihren Verbindlichkeiten nicht mehr nachkommen konnte.

So verfehlt nun auch die Fundierung des Unternehmens war, so gesund war der Gedanke, welcher der Errichtung zugrunde gelegen hatte. Das Zucker-Kartell ist zwar infolge der Brüsseler Konvention und, weil sich die Zuckerfabriken und Raffinerien über die beiderseitige Gewinnquote nicht einigen konnten, aufgelöst worden, trotzdem ist heute der Gedanke an Selbsthilfe berechtigter als je.

Sehen wir um uns, überall Zusammenschluss! Die wahrhaft grossartige genossenschaftliche Organisation der landwirtschaftlichen Kreise wird von uns noch lange nicht genug gewürdigt: sie sollte uns ein Beispiel sein! Lassen wir uns den Blick dadurch nicht trüben, dass diese Organisation auch Fehler begangen hat und anderseits dem Handel Schaden zufügt. Wir können diese Entwickelung, durch vereinte Kräfte sich die Existenz zu sichern, nicht zurückschrauben, deshalb müssen wir sie uns dienstbar machen. Sehen wir weiter, wie die Konsumvereine es ihren englischen Vettern nachtun wollen und — abgesehen von den schon längst bestehenden Bäckereien — durch Anlage einer Seifenfabrik zur Eigenproduktion übergehen, wie die Beamten - Konsumvereine eine geschlossene Phalanx bilden und die Arbeiter-Organisation der Gesetzgebung ihren Stempel aufdrückt, so dass diese für nichts mehr übrig hat, so müssen wir uns sagen, dass wir mit der Zeit zerrieben werden, wenn wir durch den Zusammenschluss nicht Grosses erreichen, das die Beachtung nach aussen erzwingt und unsere wirtschaftlichen Kräfte stärkt.

Das Zucker-Kartell wird wiederkommen, dies beweisen schon die seit längerer Zeit schwebenden Verhandlungen. Aber nicht allein deshalb muss uns die Fabrik erhalten bleiben, sondern weil sie geeignet ist, den Anfang der Eigenproduktion im grösseren Stile zu bilden, weil eine solche Gelegenheit für den Kleinhandel wohl nie wiederkehren wird, wenn wir sie jetzt nicht benutzen.

Bei der Errichtung der Zuckerraffinerie Barby sind grosse Fehler gemacht worden, ebenso wie bei der Einkaufs-Gesellschaft deutscher Kolonialwarenhändler in Hamburg; wohlan, wir haben daraus gelernt und wollen es jetzt besser machen.

Die Zuckerraffinerie Barby kostet uns kaum die Hälfte des eigentlichen Wertes. Wir haben sie für 443000 Mark erstanden und rechnen die Unkosten der Gründung einschliesslich Kauf- und Aktienstempel schon hoch, wenn wir sagen, sie wird uns im ganzen 470000 Murk kosten. Hierzu kommen noch für Ausbau und fehlende Einrichtungen 80000 Mark, so dass uns dann die hochmoderne Raffinerie mit einer täglichen Arbeitsleistung von mindestens 100000 Zentnern mit nur 550000 Mark zu Buche stehen wird.

Wenn nun die in der ausserordentlichen Generalversammlung vom 19. Februar 1906 beschlossene Erhöhung des Grundkapitals um 100 Inhaberaktien à 1000 Mark und 400 Namensaktien à 250 Mark, also auf zusammen 600000 Mark durchgeführt ist, werden uns 50000 Mark Betriebskapital bleiben, wozu noch 30000 Mark Konkursdividende kommen, die uns von alten Genossen zur Verfügung gestellt wurden.

Dies ist nicht viel, doch wird sich auch hiermit der Betrieb ermöglichen lassen, da uns von einer Bank der nötige Kredit zugesagt wurde. Besser ist es natürlich, wir können unser Aktienkapital noch um einige weitere hunderttausend Mark erhöhen, möglichst bis zu einer Million, damit wir ein in jeder Beziehung gefestigtes Unternehmen besitzen, das dann unabhängiger von den Banken ist. Deshalb wenden wir uns an die noch aussenstehenden Kolonialwarenhändler und sonstige Zucker-Interessenten mit der Aufforderung, unser Unternehmen durch eine Aktien-Zeichnung zu unterstützen und sich selbst damit einen Dienst zu tun. Sind die zunächst aufgelegten Aktien überzeichnet, so wird eine entsprechend weitere Kapitalerhöhung vorgenommen werden. Auf jeden Fall wird aber der Ausbau und die Inbetriebsetzung der Raffinerie sofort in die Wege geleitet, sobald die aufgelegten 200000 Mark voll gezeichnet sind.

Wir haben die bestehenden Anlagen mehrfach besichtigen und auf ihre Güte sowie Zweckmässigkeit hin prüfen lassen. Unser zuletzt gehörter Sachverständiger, Herr Direktor Dr. Gundermann, gab in der Generalversammlung vom 19. Februar folgendes Gutachten ab:

»Die Zuckerraffinerie Barby ist äusserst praktisch eingerichtet. Ich habe bei meiner zweitägigen Anwesenheit in Barby ein durchaus gesundes Unternehmen vorgefunden. Die Kessel- und Dampfmaschinenanlage ist rationell eingerichtet. Ich glaube sagen zu können, dass die Raffinerie sehr leistungsfähig sein wird, und dass sie nach Ueberwindung der ersten Schwierigkeiten, die bei keinem Unternehmen ausbleiben, einer guten Zukunft entgegengehen wird.«

Eine Rentabilitätsberechnung aufzustellen wollen wir hier unterlassen, da die Rentabilität nicht nur von den vorhandenen Mitteln, sondern auch von der Tüchtigkeit der Leitung abhängt. Wir können nur die Versicherung abgeben, dass wir mit der grössten Vorsicht verfahren und nur tüchtigen Leuten die verantwortungsvollen Posten übertragen werden.

Da für Unternehmungen, in denen grosse Kapitalien arbeiten, die Genossenschaftsform ihre schwere Bedenken hat — weil durch Kündigung der Anteile leicht das nötige Kapital entzogen werden kann — haben wir für unsere Fabrik die Form der Aktiengesellschaft gewählt. Auch in dieser Form lassen sich alle Massnahmen treffen, die das Unternehmen zu einem Akt der Selbsthilfe stempeln.

Kollegen! Es handelt sich hier nicht nur um den Geldbeutel, es handelt sich auch um die Standesehre. Lasst uns nicht lediglich nach der Hilfe des Gesetzes rufen! Wenn wir die Raffinerie Barby zum Gedeihen bringen, so dass sie ein Kristallisationspunkt für weitere gemeinsame Unternehmungen wird, werden wir in der öffentlichen Meinung gewinnen. Man wird uns wieder beachten und die Existenzberechtigung zuerkennen, während unser Stand jetzt nahe daran ist, ein Gegenstand des öffentlichen Mitleids zu werden, den man als überwundene Wirtschaftsform beiseite schiebt.

Da die Zuckerraffinerie Barby ausserordentlich günstig gelegen ist, werden wir nicht nur in Mitteldeutschland, sondern auch nach den Rheingegenden und nach Süddeutschland konkurrenzfähig sein. Wir haben deshalb die feste Zuversicht, dass die Fabrik ihren Aktionären auch in weiteren Gebieten unseres Vaterlandes nützen und sie im wirtschaftlichen Kampfe stärken wird.

Beteilige sich jeder nach seinen Kräften!

Wir bitten den beifolgenden Zeichnungsschein


Digitized by Google

in doppelten Exemplaren auszufertigen und ihn recht bald an uns einzusenden.

Halle a. S., den 10. März 1906.

Zuckerraffinerie Barby a. d. Elbe Aktien-Gesellsch.
Der Aufsichtsrat.
Aug. Nauendorf, Vorsitzender.
Der Vorstand.
Ernst Goetze. R. Zimmermann.

* * *

Hierzu bemerken wir ausdrücklich, dass wir weder die Anlage noch die leitenden Personen kennen, die sich an alle »Zuckerinteressenten« wenden. Aber wir haben es doch, im Anschluss an obige Ausführungen für unsere Pflicht gehalten, auf die sich gerade darbietende Gelegenheit aufmerksam zu machen. R. d. G.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1906.

Die Zahlenergebnisse des letzten Monats unter den alten Zollverhältnissen liegen vor und haben im grossen und ganzen den gehegten Erwartungen entsprochen. Allgemein zeigen grosse Zahlen die Erzeugnisse, deren Zölle mit dem 1. März 1906 höher geworden sind, oder deren Ausfuhrvergütungen herabgesetzt wurden. Andererseits zeigen kleinere Mengen die Waren, deren Zölle seit dem 1. März niedriger geworden sind. Dies gilt zunächst vom Rohkakao; davon wurden in Kilo eingeführt

	Januar	Februar	2 Monate
1906	4681300	1677100	6358400
1905	4556400	2025800	6582200
1904	2662700	2141700	4804400

Die Einfuhr ist gegen 1905 um 223800 Kilo zurück, ein Ausfall, den sicherlich schon der März allein spielend wieder aufgeholt hat. Ebenfalls kleinere Zahlen zeigt die Einfuhr holländischen Kakaopulvers. Während für die Bohnen im Januar noch eine erhebliche Zunahme zu verzeichnen ist, hat die Pulvereinfuhr schon im Januar und noch mehr im Februar nachgelassen. Denn es kamen hiervon über die Grenze in Kilo:

	Februar	2 Monate	davon aus Holland
1906	27500	52200	50700
1905	43900	82800	82400
1904	53200	80300	79900

Wie schon in der letzten Aussenhandelsübersicht vom Januar 1906 erwähnt, haben die Holländer in den beiden Monaten Januar und Februar ihre deutschen Lagerbestände nach Möglichkeit geräumt, um hierauf nicht den Unterschied von 15 Mk. für 100 Kilo zwischen alten und neuen Zöllen zu verlieren. Die Schokoladeneinfuhr zeigt wohl für den Februar allein einen kleinen Ausfall, doch trotz des Zollnachlasses im ganzen eine Zunahme, die auf schweizerische Schokoladen entfällt. Es kamen aus der Schweiz in den beiden Monaten 1906 933000 Kilo oder 97000 Kilo mehr als 1905.

Auf der andern Seite zeigen die Ausfuhren von Kakaopulver, Kakaomasse, Kakaobutter und Schokolade bedeutend höhere Ziffern, weil man hierfür noch die alte hohe Ausfuhrvergütung haben wollte, und weil man bis Anfang März leider noch nicht wusste, dass die alte Ausfuhrvergütung noch bis zum 30. April 1906 bezahlt wird, wenn nachgewiesen werden kann, dass die betreffenden Waren noch aus Rohstoffen zu den höheren Einfuhrzöllen hergestellt wurden. Abgesehen von den Ausfuhren, die nach Südwestafrika gingen, sind an Kakaopulver nach den Niederlanden 1906 allein 37500 Kilo gegen 29800 Kilo in den beiden ersten Monaten von 1905 ausgeführt, und an Schokolade wurden in der gleichen Zeit 1906 64800 Kilo mehr ins Ausland gebracht. Auch die Ausfuhrziffern für Kakaomasse haben sich fast verdoppelt mit 81700 Kilo gegen nur 44400 Kilo in 1905, und die Ausfuhren von Zuckerwaren sind ebenfalls erheblich gestiegen. Bei allen diesen Zunahmen handelt es sich zum guten Teil um eine beschleunigte Ausfuhr, sodass man wohl in den nächsten Monaten kleinere Zahlen zu erwarten haben wird, und umgekehrt werden in nächster Zeit die Einfuhren, soweit die Zollbedingungen erleichtert sind, den Ausfall wieder einholen, der durch den Uebergang in die neuen Zollverhältnisse bedingt war.

Die übrigen Zahlenreihen sprechen für sich selbst, so dass ein besonderer Hinweis nicht nötig ist.

* * *

Wir bitten zu beachten, dass die fetten Ziffern bei den einzelnen Waren die im Februar allein aus- oder eingeführten Mengen und die unter diesen stehenden Ziffern die Gesamtmengen seit Anfang des Jahres angeben. Dagegen stellen die bei den folgenden Ländern aufgeführten Ziffern die seit Jahresanfang von dort bezogenen oder dorthin gelieferten Mengen vor.

Einfuhren.

Es wurden folgende Mengen von den unsere Branche interessierenden Waren eingeführt:

Zunächst:	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaobohnen	**1677100**	**2025800**	**2141700**
	6358400	6582200	4804400
Brasilien	1111800	987200	712700
Dominik. Republik	1021200	917000	569700
Ecuador	1018000	1419700	1154800
Portug. Westafrika	946600	1154400	985100
Britisch-Westafrika	573300	587800	250500
Portugal	567900	355700	384100
Brit. Amerika	482300	507600	247500
Venezuela	312700	295000	173000
Kamerun	135500	163500	—
Ceylon	71900	93800	42700
Niederl. Indien usw.	40100	38700	32800
Kuba, Portorico	16400	19300	60100
Kakaobutter	**500**	**1200**	**500**
	1700	2700	1800
Kakaopulver	**27500**	**43900**	**53200**
	52200	82800	80300
davon aus den Niederlanden	50700	82400	79900
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	**700**	**900**	**300**
	1200	1100	600
davon aus den Niederlanden	800	1000	600
Schokolade	**49700**	**57400**	**42400**
	101500	95400	70200
Es kamen aus:			
Schweiz	93300	83600	53400
Frankreich	5800	9100	14300

Schokoladenersatzstoffe wurden nicht eingeführt.

	1906	1905	1904
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	**8700**	**8200**	**4500**
	19300	14700	10600
Es kamen aus:			
Schweiz	6500	4700	2100
Frankreich	6500	4000	3000
Oesterreich-Ungarn	3700	3700	2400

Digitized by Google

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Andere Konditorwaren	**46400**	**32800**	**38100**
	103800	83700	88600
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Es kamen aus:			
Frankreich	30100	17800	17900
Grossbritannien	26200	19700	20500
Schweiz	11800	9900	9900
Oesterreich-Ungarn	10900	8600	7900
Mandeln, getrocknet	**200300**	**408600**	**376000**
	904500	1275100	1130500
Es kamen aus:			
Italien	527600	743300	726100
Frankreich	145500	152800	83300
Spanien	112600	144200	80500
Marokko	88000	215900	209900
Vanille	**9200**	**1500**	**2500**
	41000	32100	27000
Es kamen aus:			
Französisch-Australien	20500	18400	12100
Madagaskar	15800	11600	12100
Frankreich	4300	1900	2200
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht	**8518100**	**5676500**	**7902600**
	16946400	13710500	1730500
Es kamen aus:			
Verein. St. von Amerika	8827500	8442700	12811800
Serbien	3557600	2323100	1516400
Oesterreich-Ungarn	2518900	1713500	2038400
Frankreich	1204200	668400	46500
Niederlande	273200	282800	170400
Belgien	220200	108000	79900
Italien	101300	63600	136500
Honig, auch künstlicher	**991200**	**120200**	**241300**
	1187400	292800	462000
Es kamen aus:			
Kuba	467900	94600	167800
Chile	445200	71000	100500
Mexiko	93000	34700	53900
Verein. Staaten v. Amerika	46100	33200	35300

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden:	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Kakaoschalen	**57700**	**51200**	**27100**
	149300	144400	46600
Es gingen nach:			
Niederlande	90400	41000	34900
Schweiz	50800	98800	11400
Kakaobutter	**215700**	**93400**	**120500**
	468400	221200	229300
Kakaopulver	**127200**	**26500**	**33000**
	180600	56600	45100
Es gingen nach:			
Niederlande	37500	29800	20900
Deutsch-Südwestafrika	18600	6300	2800
Kakaomasse, Kakaoschalen, gemahlen usw.	**41200**	**29100**	**77800**
	81700	44400	81000
Es gingen nach:			
Oesterreich-Ungarn	27200	13800	25000
Niederlande	25100	21400	31600
Grossbritannien	22800	5700	19700
Schokolade	**39700**	**21700**	**39400**
	110600	44800	52200
Es empfingen:			
Deutsch-Südwestafrika	37600	8600	5300
Grossbritannien	11300	7700	6200
Verein. Staaten v. Amerika	9300	9000	11200
Belgien	7300	1800	15800

	1906 Kilo	1905 Kilo	1904 Kilo
Schokoladenersatzstoffe	**2400**	**6600**	**1000**
	4000	1400	2500
Davon erhielten:			
Oesterreich-Ungarn	2000	400	1700
Russland	400	300	100
Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Schokolade oder Schokoladeersatzstoffen	**33100**	**23400**	**18400**
	53300	40600	37900
Davon gingen nach:			
Grossbritannien	8800	20300	23100
Belgien	7400	3900	6600
Niederlande	3400	3600	800
Andere Konditorwaren	**190200**	**97700**	**176500**
	340300	213100	185500
(Kindermehl, Biskuits und Bonbons)			
Es gingen nach:			
Grossbritannien	42000	44800	27400
Oesterreich-Ungarn	40100	10700	15600
Belgien	35400	13800	11300
China	19600	21100	10700
Dänemark	17300	11300	15600
Britisch-Indien	15900	2300	8000
Niederlande	14600	11900	17900
Verein. Staaten von Amerika	13600	2600	4700
Niederländ.-Indien usw.	7400	9200	8600
Mandeln	**3900**	**1600**	**800**
	5600	6300	1100
nach Grossbritannien	4500	2100	400
nach Belgien	200	400	400
Honig, auch künstlicher	**17700**	**1400**	**16500**
	65600	22900	26200
Es gingen nach:			
Frankreich	47700	19300	100
Niederlande	1300	1200	1200
Vanille	**500**	**300**	**700**
	1200	600	1100
Es gingen nach:			
Russland	500	600	500
Oesterreich-Ungarn	200	200	300
Obst, getrocknet, gebacken, bloss eingekocht usw.	**27700**	**11300**	**5800**
	61600	19000	22600
Es erhielten:			
Schweiz	10400	900	1500
Freihafen Hamburg	2900	900	2600
Belgien	1000	4000	11700

Auslandsbriefe.

Aus der Schweiz:

Nach und nach werden jetzt die **Jahresergebnisse** der schweizer Schokoladenfabriken bekannt. Im Heft 262 konnten wir schon kurz melden, dass Cailler 20 Prozent, Séchaud 5 Prozent, Klaus 5 und 2 Prozent und Cham 12¹/₂ Prozent verteilen wollen. Im Vergleich mit dem Vorjahr sind einige Dividenden höher, andere gleich hoch und andere niedriger ausgefallen, sodass man hieraus nicht ohne weiteres ein Gesamtbild herleiten kann. Dazu sind auch die zahlenmässigen Unterlagen über die Gesamt-Ausfuhr schweizerischer Schokoladen im Jahre 1905 nötig. Die Ausfuhr hat im Jahre 1905 7676400 Kilo im Werte von 30395488 frs betragen, was gegen 1904 eine Zunahme von 895500 Kilo oder 3559380 frs beträgt. Die Bohneneinfuhr ist im letzten Jahre nicht unerheblich zurückgeblieben, Heute lässt sich schon soviel sagen, dass die schweizerischen Gesellschaften

Digitized by Google

einem ziemlich scharfen Wettbewerb ausgesetzt waren in allen Absatzgebieten, die eine eigene Schokoladenindustrie haben, hüben wie drüben, und dass wir nicht Unrecht taten, wenn wir im Gordianheft 245 vom 5. Juli 1905, Seite 94, auf die Gefahr hinwiesen, dass bei den Umwandlungen und Neubildungen diese oder jene Gesellschaft mit einem zu hohen Kapital begonnen habe. Ebenfalls bleibt das bestehen, was wir in Heft 254 vom 20. November 1905, Seite 305, sagten, wo wir über den Kursrückgang einiger Werke handelten, die darauf schliessen liessen, dass sich die Ergebnisse hier und da weniger günstig gestaltet hätten. Dort heisst es weiter: »Diese Stockung konnte sehr wohl eintreten. Gerade bei einem Aufschwung, wie ihn die schweizerische Schokoladenindustrie zu verzeichnen hat, lässt der Erfolg leicht grössere Erwartungen an den Gewinn und an den Absatz aufkommen, als möglich und wahrscheinlich sind.« Dies trifft bei manchen Gesellschaften zu. Wenn daher diese oder jene Gesellschaft 1905 weniger günstig abgeschlossen hat, so hindert dies natürlich nicht, dass andere Unternehmen mit den erzielten Ergebnissen durchaus zufrieden sein können, und dass die Gesamtzahlen der Schokoladenausfuhr dem Vorjahr wieder überlegen sind. Dies ist bei den Nachrichten zu beachten, die jetzt über das letzte Geschäftsjahr aus der Schweiz zu uns gelangen.

Im einzelnen ist zu berichten, dass die **Fabrique des Chocolats du Léman** in Genf mit einem Verlust von 80 378 frs abschliesst bei einem Aktienkapital von 500 000 frs. Der Bruttogewinn des ganzen Jahres beträgt 6888 frs, während für Reklame allein schon 30 400 frs ausgegeben sind. Die Aktien, deren Nennwert 100 frs beträgt, sind auf 50 frs und noch niedriger gefallen. Dabei ist nicht ohne weiteres ersichtlich, ob in den 80 378 frs schon die Abschreibungen mit enthalten sind.

Zu unseren Nachrichten über die **Nestlé-Cham-Gesellschaft** können wir heute einige Zahlen über den Geschäftsgang in 1905 geben. Der Reingewinn stellt sich, nachdem auf Grund der Satzungen 742 468 frs für Wertpapiere abgeschrieben sind, mit dem Vortrag aus 1904 auf im ganzen 5 741 613 frs. Hierfür wird folgende Verteilung vorgeschlagen: 181 755 frs an den Reservefonds, 20 000 frs an den Kranken- und Unfallfonds, 518 000 frs als Tantième an den Verwaltungsrat und die Leitung, 5 000 000 frs als Dividende von je 50 frs auf die Aktie, und 21 856 frs sollen für 1906 neu vorgetragen werden. Die Chamer Milchgesellschaft allein hat 1904 einen Reingewinn von 3 691 000 frs aufgewiesen, und die 3 011 689 frs betragenden Gewinnzahlen der Nestlégesellschaft sind diesem Gewinn bei der Verschmelzung gleich gestellt. Nach dem Gewinn von Cham und Nestlé im Jahre 1904 zu urteilen, hätten beide Gesellschaften im Jahre 1905 zusammen 6 702 694 frs an Reingewinn haben müssen, doch erzielten die vereinigten Gesellschaften im ersten Jahre ihrer Verschmelzung ohne Vortrag nur 5 635 100 frs. Vergleicht man die Gesamtergebnisse beider Gesellschaften fürs Jahr 1904 und die Ergebnisse der vereinigten Gesellschaften in 1905, so zeigt sich folgendes:

	1904	1905
Reingewinn	6 702 694 frs	5 635 100 frs.
davon:		
Dividende	5 960 000 »	5 000 000 »
Tantième	301 168 »	518 000 »
Gratifikationen	300 900 »	—
Krankenfonds	112 246 »	20 000 »
Reservefonds	—	181 755 »
Vortrag	106 510 »	21 856 »

Cham verteilte fürs Jahr 1904 nicht nur 18½ Prozent Dividende, sondern noch aus dem Reservefonds 2 200 000 frs, was auf den Nennwert jeder Aktie noch 12½ Prozent ausmachte. Auf die Aktie von 400 frs Nennwert erhielt der Chamer Aktionär 1903 etwa 67½ frs, 1904 fast 77 frs, und 1905 stellte sich der Betrag auf 50 frs für die Aktie aus dem Reingewinn. Die diesjährige ordentliche Generalversammlung wird am 30. April, mittags 12 Uhr, in Cham beginnen.

Die **Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co. A. G.** hat im letzten Jahre mit Vortrag aus 1904 im ganzen 466 081 frs Gewinn zu verzeichnen. Hiervon gehen ab die nötigen Abschreibungen und Rückstellungen, die Unkosten und Reklamekosten. Ferner wurden von dem Ankaufspreise des im Oktober 1906 erstandenen Turiner Geschäfts 281 000 frs abgeschrieben. Das sogenannte Apportkonto von 250 000 frs verschwindet in der Bilanz. Der Betrag von 85 000 frs, der nach Abzug der Spesen für Emission vom Aufgeld verbleibt, wird zurückgestellt in den Reservefonds; dieser erreicht damit die Höhe von 100 000 frs, wozu noch 15 000 frs aus dem Gewinn des letzten Jahres kommen, wenn der Vorschlag des Verwaltungsrates angenommen wird. An Dividende werden 7 Prozent auf das bis zum letzten Jahre einberufene Aktienkapital von 1½ Millionen frs angesetzt.

Die **Compagnie Suisse** pour la fabrication des Chocolats et Cacaos in Lugano erhöht ihr Aktienkapital von 500 000 frs um 1 000 000 frs auf 1 500 000 frs. Die neuen Aktien sind eingeteilt in 2000 Stück zu je 500 frs. 1400 Stück werden mit einem Aufgeld von 125 frs zu 625 frs angeboten. Bereits am 26. März waren die neuen Aktien doppelt überzeichnet, und die Zeichnung musste geschlossen werden. Davon sind 375 frs bis zum 15. April 1906 und die restlichen 250 frs bis zum 1. Oktober 1906 einzuzahlen. Die übrigen 600 Stück neuen Aktien sind den alten Aktionären zur Verfügung gestellt. Die Gesellschaft betont in der Ankündigung, dass die Erhöhung notwendig ist, weil die vorhandenen Einrichtungen nicht mehr genügen, um den Anforderungen gerecht zu werden. Die Erzeugnisse der Gesellschaft wurden bisher zu zwei Dritteilen in der Schweiz selbst abgesetzt, während der Rest ins Ausland ging. Hauptsächlich wohl soll die Erhöhung dazu dienen, das Geschäft nach Italien besonders pflegen zu können, indem auf den billigeren italienischen Schokoladenzoll verwiesen wird. Andererseits sind aber auch die italienischen Zölle auf Rohkakao herabgesetzt, sodass die italienische Schokoladenindustrie seit dem 1. Juli 1906 besser vor fremdem Wettbewerb geschützt ist als vorher unter den alten, viel höheren Zollsätzen. Weit mehr zu verstehen ist für den Aussenstehenden der Umstand, dass die Gesellschaft infolge billigerer Arbeitskräfte in der italienischen Schweiz gegen andere Unternehmen günstiger gestellt ist und dies durch grössere Ausdehnung ihres Geschäfts noch mehr auszunutzen versucht. Ferner sind 100 000 frs der Neueinzahlung zur Ablösung der einzigen, auf dem Gewese ruhenden Hypothek bestimmt. Aus den mitgeteilten Ziffern über den Geschäftsgang ist ersichtlich, dass sich der Umsatz von 439 000 frs in 1896 auf 807 000 frs in 1901 und auf 1 240 000 frs in 1905 gehoben hat. Ausserdem sind neben Abschreibungen und Rückstellungen verteilt worden an Dividende:

1900	1901/02	1903	1904/05
4 %	5 %	6 %	7 %

Das letzte Geschäftsjahr hat mit 7 Prozent wie 1904 abgeschlossen. In der Bilanz vom 31. Dezember 1906 sind u. a. aufgeführt Immobilien, Maschinen und Formen mit 237 893 frs, Debitoren mit 296 154 frs, Waren mit 406 000 frs. Dem gegenüber stehen Kreditoren mit 247 698 frs, Reserven mit zusammen 71 500 frs und die Hypothek mit 100 000 frs neben einigen kleineren Posten.

Ueber die **Maggi**-Gesellschaft und deren Geschäftsgang im letzten Jahre spricht sich eine grosse

Digitized by Google

schweizerische Bank in ihrem letzten Jahresbericht sehr günstig aus. Die im Jahre 1890 gegründete Gesellschaft hat sich dank ihrer guten Leitung erfreulich entwickelt. In den drei letzten Jahren sind neben beträchtlichen Abschreibungen je 9 Prozent Dividende verteilt, und der Ausblick in die Zukunft wird in gleicher Weise günstig beurteilt.

Ueber den **Eintritt** der Schweiz in die **Brüsseler Konvention** wird zurzeit zwischen dem Bundesrat und Belgien unterhandelt. Die Aufnahme wird von verschiedenen Bedingungen abhängig gemacht, die der Bundesrat unter einigen Vorbehalten für annehmbar erachtet hat. Augenblicklich beschäftigen sich die beteiligten Regierungen mit der Angelegenheit.

Aus dem **Handelsvertrag** zwischen Oesterreich-Ungarn und der Schweiz ist hervorzuheben, dass die schweizerischen Einfuhrzölle auf Zucker ermässigt sind, und zwar für Zucker in Hüten, Platten, Blöcken, ferner für Abfälle von raffiniertem Zucker auf 9 frs statt allgemein 10 frs. Diesen Satz wird auch deutscher Zucker zu zahlen haben, auf Grund der Meistbegünstigung zwischen der Schweiz und Deutschland. Da ausserdem der Zuschlag auf fein geschnittenen und gepulverten Zucker laut Abmachung zwischen der Schweiz und Deutschland nicht mehr als 1.50 frs betragen darf, so hat derartiger Zucker aus Deutschland, Oesterreich-Ungarn und anderen in Betracht kommenden Vertragsstaaten ebenfalls statt des allgemeinen Satzes von 11.50 frs nur 10.50 frs an Einfuhrzoll zu entrichten. Die Einfuhrzölle von 10 50 frs und teilweise auch von 9 frs sind die alten, die vor dem 1. Januar in Kraft waren, sodass die schweizerischen Zuckerbraucher und Zuckerverarbeiter wegen des Zolles keine höheren Preise anzulegen brauchen.

Aus **Oesterreich-Ungarn:**

Nach und nach werden auch genauere Angaben über die neuen **Zoll- und Handelsverhältnisse** veröffentlicht. Oesterreich Ungarn und Bulgarien sichern sich gegenseitig Meistbegünstigung zu, dagegen ist auf serbische Waren bei der Einfuhr in Oesterreich-Ungarn bis auf weiteres der allgemein seit dem 1. März 1906 geltende Zolltarif anzuwenden. Der Schweiz gegenüber hat Oesterreich noch eine Reihe von Zollerleichterungen geschaffen, die wir im Anschluss an die in Heft 262 genannten Vergünstigungen aufführen. Wir wiederholen, dass auch diese Sätze für die Einfuhr deutscher Erzeugnisse gelten, nach der Vereinbarung der Meistbegünstigung. Zunächst mag gesagt sein, dass für den Fall einer Ermässigung der allgemeinen Zollsätze auch die vertraglichen Sätze nach dem Verhältnis des Kakao- und Zuckergehaltes mit Rücksicht auf die Kakaozölle und Zuckerverbrauchssteuern herabgemindert werden. Entkeimte Milch und Rahm in verschlossenen Gefässen aus Vertragsstaaten sind in Oesterreich zollfrei; eingedickte und getrocknete Milch zahlt 10 Kr.*) Milch in Blöcken von wenigstens 10 kg, auch mit Zuckerzusatz 35 frs. Allgemein würden hierauf 120 Kr nach dem neuen Tarif erhoben.

*) Die Kr zu 0.85 M.

Zucker.

Die allgemeine Lage der Zuckermärkte hat sich schon seit Monaten in keiner Weise verändert. Wir haben ziemlich die gleichen Preise, die wohl in der Zwischenzeit hier und da etwas gewonnen hatten, was sie in der Folge wieder verloren. Daher kommt es auch, dass wir heute z. B. für gemahlenen Melis den gleichen Preis ungefähr wie am Jahresanfang haben oder wie bei Beginn der letzten Rübenernte. Diese Stetigkeit in den Preisen, die sich von der wilden Preisgestaltung des Vorjahres vorteilhaft abhebt, hat ihren Hauptgrund in der umfangreichen Rübenernte, mit der grosse und kleine Rübenländer die Zucker brauchende Welt im letzten Herbst beschenkt haben. Dazu kommen auch steigende Erträge aus den Rohrzuckerländern, die ebenfalls auf den Märkten wieder bemerkbar geworden sind. Diese Erntemengen haben bewirkt, dass die Vorräte an Zucker heute grösser sind, als zur gleichen Zeit der drei Vorjahre. Allein die sichtbaren Vorräte weisen in runden Tonnenzahlen auf zu Anfang März

in	Deutschland	Europa	überhaupt
1906	1402100	3590900	3915900
1905	864700	2470700	2835700
1904	1149800	3334600	3615100
1903	1154700	3042000	3443000

Unter der Wucht dieser Zahlen, die ein bedeutendes Angebot darstellen, haben natürlich die Länder wirtschaftlich am meisten zu leiden, in denen dieser Zuckersegen gewachsen ist, während andere, die keine eigne Zuckerindustrie besitzen, wie England, oder die auf die Einfuhr angewiesen sind, wie die Vereinigten Staaten, von dem grossen Angebot und den billigen Preisen den Nutzen ziehen.

Als im letzten Herbst die Preise etwa auf den heutigen Stand gingen, da erwartete man ziemlich allgemein, dass der Verbrauch auf die billigen Preise hin einen grossen Teil der überschiessenden Erntemengen aufnehmen würde. Diese Annahme war berechtigt nach den Erfahrungen, die man nach dem 1. September 1903 gemacht hatte, wo mit der niedrigeren Zuckersteuer und den niedrigeren Zuckerpreisen eine bis dahin nicht bemerkte Verbrauchszunahme zu spüren war. Die Vorbedingung billigerer Preise war im Herbst 1905 für den Verbrauch auch vorhanden, nachdem sich im Laufe des vorigen Sommers die Spekulation ausgeblutet hatte, aber der Verbrauch biss nicht an, wenigstens lange nicht in dem Umfange, wie man erwartet hatte, was die Verbrauchszahlen der einzelnen Länder deutlich zeigen. Denn es wurden in der Zeit vom 1. September bis zum 28. Februar für den Verbrauch abgefertigt in runden Tonnenzahlen:

in	1903/04	1904/05	1905/06
England	641 700	749 000	807 000
Deutschland	591 400	493 300	546 200
Frankreich	449 800	333 900	325 600
Oester.-Ung.	254 400	217 200	253 000
Holland	42 100	44 900	42 200
Belgien	42 500	42 400	41 800

Bei diesen drei Zahlenreihen ist wohl zu merken, dass 1903/04 die ausserordentlich hohen ersten Konventionsmonate enthält, dass in den sechs Monaten 1904/05 die Hausse des vorigen Jahres ihre schlimmsten Orgien feiern konnte, und dass in den sechs Monaten 1905/06 die Preise eine ruhige, gleichmässige Gestaltung auf niedriger Grundlage verfolgt haben. Der Verbrauch hat unter solch günstigen Vorbedingungen einfach nicht gewollt. Die wilden Treibereien eines Cronier und Jaluzot haben ihn misstrauisch gemacht, so dass er sich bis heute in bescheidenen Bahnen bewegt hat, sodass die Weltvorräte anschwellen konnten. Die grösste Zunahme, etwas über 10 Proz., für die erste Hälfte des laufenden Zuckerjahres, zeigt noch Deutschland, während Frankreich, das besonders unter der Hausse zu leiden hatte, und auch Belgien gegen das Vorjahr sogar zurück sind, Auch die Zunahme will nichts bedeuten bei dem grossen Angebot, wenn man die Preise der drei letzten Jahre vergleicht.

Digitized by Google

Denn der Durchschnittspreis für Rohzucker hat z. B. in den letzten Märztagen betragen

in	1904	1905	1906	
Hamburg	16.80	29.25	17.10	Mk.
Magdeburg	16.85	29.40	17.05	»
Prag	19.45	33.60	19.35	Kr.
Amsterdam	$9^{7}/_{8}$	$17^{1}/_{2}$	$10^{5}/_{16}$	fl.
London	$8/4^{5}/_{12}$	14/7	$8/5^{1}/_{2}$	sh
Paris	25.--	40.60	25.70	frs
Newyork	$3^{9}/_{16}$	5	$3^{9}/_{16}$	cts

Auch für Raffinaden ist das Verhältnis der Preise ein ähnliches, denn z. B. gemahlener Melis wurde in Magdeburg angeschrieben Ende März

	1904	1905	1906
mit	17.45	—	17.25 Mk.

In der zweiten Märzhälfte 1905 kam bei der hohen Marktlage überhaupt keine Anschreibung für gemahlenen Melis zustande. Wenn man die Preise und die verbrauchten Mengen der drei letzten Jahre in Vergleich stellt, so ergibt sich daraus klipp und klar, dass der Verbrauch bisher nicht seine Schuldigkeit in der Aufnahme getan hat.

Unter dem Druck dieser Verhältnisse sind natürlich die verschiedensten Vorschläge gemacht, um den Verbrauch zu fördern. U. a. empfahl jemand, Rohzucker als Viehfutter zu benutzen, doch ist es nicht recht ersichtlich, weshalb man erst den Rohzucker aus den Rüben zieht, anstatt diese dem lieben Vieh gleich in natura vorzuwerfen. Ein anderer wollte den Leuten als Lohn Zucker verabfolgen oder als Zugabe schenken, doch gab er selbst zu, mit diesen Versuchen wenig Gegenliebe gefunden zu haben. Vor allem gehören hierher die Bestrebungen zur Herabsetzung der Zuckersteuer, die wohl am ersten dazu beitragen können, dass der Verbrauch sich hebt. Allerdings kann der Zuckerindustrie ein Vorwurf nicht erspart werden; sie hat sich ausgedehnt, ohne zu beachten, dass sie durch diese Ausdehnung sich das leidige Uebel der Ueberproduktion auf den Hals geladen hat. Alle anderen Industrien passen sich dem Bedarf an, die Rübenzuckerindustrien haben das nicht getan, sondern Zucker über Zucker erzeugt, und was davon im eigenen Lande nicht gebraucht wurde, das warf man zu billigen Preisen, die durch hohe Inlandspreise und Ausfuhrprämien ermöglicht wurden, auf den englischen oder amerikanischen Markt. Auf diese Weise wurde der Rohrzucker verdrängt, und in England wie in den Vereinigten Staaten erfreuten sich die Zuckerbraucher an billigen Preisen, da ja der festländische Steuerzahler aus seiner Tasche der heimischen Industrie für Einstandspreise und Gewinne aufkam. Dieses gekünstelte Verhältnis änderte sich durch zwei Umstände, einmal durch die Brüsseler Konvention, die mit dem 1. September 1903 in einer Reihe von Ländern die Ausfuhrprämien abschaffte, und zweitens durch den sogenannten Reziprozitätsvertrag zwischen den Vereinigten Staaten und Kuba, nach dem kubanischer Zucker drüben eine Zollermässigung von 20 Proz. erhielt. Beide Umstände bewirkten, dass sich die Rohrzuckerindustrie wieder heben konnte, und dass die Ausfuhrmöglichkeit für festländischen Rübenzucker arg beschnitten wurde. So blieb viel Zucker, der sonst ins Ausland ging, auf dem inländischen Markt. Im ersten Konventionsjahr nahm der Verbrauch diese Mengen auf und räumte sogar noch unter den Vorräten auf. Im zweiten Konventionsjahr hatten wir eine kleine Rübenernte, und bei den unvernünftig hoch getriebenen Preisen wurde weniger verbraucht. Zugleich wurde dadurch in die Zucker verbrauchenden Kreise Misstrauen getragen, das auch heute noch nicht geschwunden ist, und den englischen Konventionsgegnern, die das Wesen der Konvention vollständig verkennen, wurde dadurch Wasser auf ihre Mühle gegossen. Jetzt, im dritten Jahre der Konvention, sitzen wir mit gewaltigen Zuckervorräten, die sämtlich untergebracht sein wollen, und mit Preisen, die kaum den Einstand decken. Trotzdem hält sich der Verbrauch zurück, und in der Hoffnung, dass eine weitere Herabsetzung der Verbrauchssteuern, Vorräte und Preise gesunden lassen wird, regen sich überall die Stimmen, um eine Ermässigung durchzudrücken. Hier und da wird wohl über das Mass hinausgegangen, wenn z. B. kürzlich gefordert wurde, die Zuckersteuer in Deutschland auf 4 Mk. festzusetzen. Hierauf können natürlich vorsichtige Finanzpolitiker nicht hören, doch werden noch andere Vorschläge in dieser Richtung gemacht, in Deutschland wie in Oesterreich. Im Nachbarlande haben die beteiligten Kreise sich zusammengetan, um eine Herabsetzung der Verbrauchssteuer von 38 auf 30 Kr. zu erreichen, und in Deutschland sind alle Hebel angesetzt, um die Verbrauchssteuer von 14 auf 10 Mk. zu ermässigen. Der Einwand, dass der Verbrauch in Deutschland und Oesterreich ziemlich gesättigt ist, ist nicht stichhaltig, denn einmal haben wir in England einen Zuckerverbrauch, der dem festländischen um das doppelte, ja dreifache überlegen ist, und zweitens recken und strecken sich gerade jetzt die Zucker verarbeitenden Industrien ganz gewaltig, was für unsere Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie besonders gilt. Die Budgetkommission des Reichstages hat sich in der letzten Woche mit der Herabsetzung der Verbrauchssteuer von 14 auf 10 Mk. beschäftigt und mit allen gegen eine Stimme beschlossen, dem Reichstag noch in der laufenden Sitzungszeit einen entsprechenden Gesetzentwurf vorzulegen.

Dieser Beschluss ist bemerkenswert, einmal, indem er den festgefahrenen Zuckerverhältnissen aufhelfen will, und zweitens, weil die Regierung gerade jetzt nach neuen Steuerquellen sucht. Natürlich ist wohl, dass man alte, schon fliessende nicht verstopft, bevor neue ergiebigere gefunden sind. Der Regierungsvertreter hat denn auch auf den Ausfall in den Einnahmen hingewiesen, die eine solche Massregel nach sich ziehen würde, und gebeten, man möchte mit dem Antrag noch warten. Allerdings werden die Einnahmen aus der Zuckersteuer zunächst kleiner werden, denn wenn jetzt 14 Mk. Zuckersteuer einkommen sollen, müssen 100 Kilo zum Verbrauch abgefertigt werden, und in Zukunft gehören dazu 140 Kilo oder 40 Prozent mehr. Eine solche Steigerung lässt sich natürlich nicht mit einem Ruck erzielen, zumal der Zucker durch die Ermässigung aufs Pfund nur um 2 Pfg. billiger würde. Wie der vorübergehende Ausfall in den Einnahmen gedeckt wird, muss die Zeit lehren, jedenfalls ist es gut, wenn die Verbrauchssteuer sobald wie möglich herabgesetzt wird. Damit wird zunächst die üble Lage gebessert, in der die Zuckerindustrie jetzt steckt, zweitens wird den Zucker verarbeitenden Industrien durch billigere Rohstoffpreise geholfen, und drittens wird auch der kleine Braucher den Vorteil ausnutzen, der ihm durch die Verbilligung geboten wird. Zudem ist es gut, dass wir gerade grosse Zuckervorräte haben, denn diese werden es höchstens zulassen, dass die durch die Ermässigung hervorgerufene Nachfrage wohl bessere, aber nicht wesentlich höhere Preise schafft, Preise, die es immer noch gestatten würden, dass der Zucker im Kleinhandel doch um 2 Pfg. das Pfund billiger wird. Andernfalls

Digitized by Google

ginge wahrscheinlich die Herabsetzung am Verbrauch ebenso spurlos vorüber, wie bisher die niedrigen Preise. Die Gelegenheit ist jetzt günstig, um dem Verbrauch ohne Preistreibereien aufzuhelfen. Dazu kommt noch ein anderer Grund, der die Herabsetzung sobald als möglich tatsächlich werden lassen muss. In England ist eine wenig konventionsfreundliche Regierung am Ruder; wenn sich diese auch trotz mehrfacher Anträge noch nicht zur Kündigung der Konvention erklärt hat, weil sie bis zum 1. September 1907 damit Zeit hat, so steht doch nach heutiger Voraussicht zu erwarten, dass England nach einer kürzlichen Aeusserung der Regierung sein Verhältnis zur Konvention und damit diese selbst zum 1. September 1908 lösen wird. Unter solchen Aussichten ist es natürlich, wenn man bei uns alle Mittel ergreift, um die Zuckerindustrie selbstständig, mehr und mehr unabhängig vom Auslande durch erhöhten Inlandsverbrauch zu gestalten, oder um Absatzgebiete zu schaffen, die dem deutschen Zucker für eine Reihe von Jahren und nicht bloss bis zum 1. September 1908 offen stehen. Damit soll auf die Bestrebungen hingewiesen werden, die darauf gerichtet sind, dass deutscher Zucker in den Vereinigten Staaten die gleiche Zollvergünstigung hat wie der Rohrzucker von Kuba. Diese Forderung der deutschen Zuckerkreise stützt sich auf die Meistbegünstigung, die Deutschland den amerikanischen Erzeugnissen bei der Einfuhr zuteil werden lässt, und die nun auch von der anderen Seite verlangt wird. Dies Verlangen ist wohl gerechtfertigt und wird bei den neuen Handelsvertragsverhandlungen eine wichtige Rolle spielen. Denn gerade die Vereinigten Staaten werden noch auf lange Zeit den eigenen Zuckerbedarf nicht decken können und sind daher ein sicheres Absatzgebiet, das man sich beizeiten sichern müsste. Allerdings könnte Kuba allein den amerikanischen Bedarf spielend decken, aber andererseits hätten die Vereinigten Staaten, wenn sie dem deutschen Zucker gleiche Vorrechte einräumen, die Sicherheit, dass sie infolge des Wettbewerbes der beiden Zuckerlieferanten niemals zu hohe Preise anzulegen brauchten; die kubanischen Pflanzer können dann die Preise nicht diktieren. Wie sehr übrigens die deutsche Zuckereinfuhr unter der Bevorzugung Kubas gelitten hat, geht daraus hervor, dass z. B. 1897 nach den Vereinigten Staaten 367 285 Tonnen deutschen Zuckers gingen, 1901 waren es nur 123000 Tonnen und 1905 gar nur noch 8940 Tonnen!

Die deutsche Zuckerindustrie hat demnach zwei Hauptwege, die sie beschreiten kann, um aus der Klemme wieder herauszukommen, einmal wird versucht, die Gleichsteltung deutschen Zuckers mit dem Rohrzucker in den Vereinigten Staaten durchzudrücken. Ob dies gelingt, lässt sich heute nach dem Stande der Dinge gar nicht absehen, da hierbei die Gestaltung unseres ganzen zollpolitischen Verhältnisses zu den Vereinigten Staaten mitspielt. Sicherer und aussichtsreicher ist der zweite Weg, die Herabsetung der Verbrauchssteuer von 14 auf 10 Mk. Hiermit wird nicht nur der deutschen Zuckerindustrie geholfen, sondern auch all den weitverzweigten Industrien, die Zucker als Rohstoff gebrauchen. Je eher diese schon länger geplante Herabsetzung eintritt, desto besser ist es, auch für die im Gordian vertretene Industrie. Mit einer Verbrauchsabgabe von 10 Mk. auf 100 Kilo stände Deutschland nahe bei der englischen Abgabe, die heute für Raffinaden Mk. 8.40 auf 100 Kilo beträgt.

Ueberhaupt gehört Deutschland heute schon zu den Ländern, die eine verhältnismässig niedrige Verbrauchssteuer erheben, wie aus folgender Aufstellung hervorgeht. Alle Sätze sind auf 100 Kilo in Mark und Pfennig umgerechnet.

Es werden erhoben

in	Verbrauchsabgabe	Raffinadenzoll (mit Zuckersteuer)
Dänemark	5.80	13.50
Austral. Bund	6.10	20.30
Schweiz vertraglich Kristallzucker		7.30
Pulver		8.50
allgemein Kristallzucker		8.10
Pulver		9.35
England	8.40	8.40
Kanada allgemein	—	11.60
Engl. u. Kolonien	—	7.70
Deutschland	—	15.50
Schweden jetzt	13.25	37.10
ab 1. 9. 06	14.65	33.75
Deutschland	14.—	18.80
Belgien	16.20	20.65
Verein. Staaten	—	18.—
Kuba	—	14.40
Philippinen	—	13.75
Spanien	20.—	68 —
Frankreich	21.90	26.75
Russland	23.05	78.95
Rumänien	24.—	52.—
Oesterreich-Ungarn	32.30	37.15
Norwegen	—	33.75
Bulgarien	—	41.20
Griechenland	—	56.25
vertraglich	—	46.20
Holland	45.90	45.90
Kandis	48.45	48.45
Serbien	—	52.—
Italien	53.80	70.40
über 20 Holl.	56 20	79.20
Portugal	54.—	60.75
über 20 Holl.	65.25	72.—
Türkei	—	8 % v. W.

Von diesen Ländern sind ganz oder grösstenteils auf fremde Einfuhr angewiesen die Schweiz, England, Kanada, Vereinigte Staaten, Norwegen, Griechenland, Serbien und Portugal.

Die deutsche Zuckerindustrie hat demnach im Inlande mit einer Belastung zu rechnen, die heute unter der französischen steht und der amerikanischen ungefähr gleich kommt. Wird die geplante Herabsetzung angenommen, wie sich erwarten lässt, so ist der deutsche Zuckerverbrauch annähernd gleich dem englischen belastet und sogar um etwa 4 Mk. auf 100 Kilo günstiger gestellt als der Zuckerverbrauch der Vereinigten Staaten.

Kakaomarkt.

Bericht vom 3. April 1906.

Wie am 19. März, so können wir auch heute sagen, dass die Marktlage unverändert geblieben ist. Allgemein haben die Preise den alten Stand gut behauptet, ein sicheres Zeichen dafür, dass der Bedarf das Angebot aufnehmen konnte. Von den Hauptsorten haben sich die Preise für Bahia, Thomé und Accra befestigt.

Die Februarzahlen des deutschen Verbrauches sind niedriger ausgefallen, was man auch erwartete; darüber ist an anderer Stelle des Heftes berichtet worden.

Die Hamburger Zufuhren sind in der zweiten Märzhälfte kleiner gewesen, wir lassen diese wie die **Einzelberichte** folgen:

Kakaobohnenankünfte im Hamburger Hafen

vom 16.—31. März 1906:

Aus	Lissabon	8913 Sack
	Le Hâvre	3441 »
	Westindien	2433 »

Digitized by Google

Liverpool	2158	Sack
Bahia	2147	»
London	963	»
Guayaquil	800	»
Westküste Südamerikas	750	»
Bremen	528	»
Amsterdam	471	»
New-York	159	»
Bordeaux	56	»
Kopenhagen	37	»
Rotterdam	20	»
Westafrika	23	»
Antwerpen	2	»
Southampton	1	»
Zusammen 1906:	22902	Sack
gegen das Vorjahr:	29519	»

Angekommen sind in Sack:

	1906	1905	1904
im März	51815	59868	46736
seit Jahresanfang	162521	167026	153402

Guayaquilkakao. Zahlen über die zweite Märzhälfte lagen aus Guayaquil noch nicht vor; auch nähere Nachrichten über die Ernte fehlen im Augenblick noch. Auf den Auktionen in London wurden nur 100 Sack verkauft, guter Caraquez zu 68 sh. Ausserdem wurden noch 800 Sack umgesetzt, guter Winter-Arriba zu 70 bis 74 sh, mittlerer Winter-Arriba und Caraquez zu 67 bis 68 sh. Auch in Hamburg wurden Geschäfte in Guayaquils gemacht. Die Preise standen ungefähr bei 69.75 Mk. für superior Sommer-Arriba, 66 Mk. für Arriba, superior epoca, 63.50 Mk. für Machala und 64 Mk. für Balao, alles Kostfracht Hamburg, sofortige Abladung.

Trinidadkakao. Die Februarverladungen 1906 haben 16 165 Sack umfasst, gegen 23 368 Sack im Vorjahr. Im ganzen sind seit Jahresanfang in Port of Spain 46 567 Sack abgeladen gegen 43 897 Sack in 1905. Nordamerika nahm davon 28 486 Sack in 1906 und 19 982 Sack in 1905. Das trockene Wetter hat den ganzen Februar angehalten und stellenweise ziemlich geschadet, doch ist dieser Ausfall zum Teil durch neue Blüten schon wieder ausgeglichen. Auch im März rechnete man noch mit kleineren Zufuhren, während in den ersten Apriltagen die ersten Ankünfte einer langen Ernte erwartet wurden und damit in Port of Spain auch nachgiebige Preise. Die Umsätze in Trinidads auf den Londoner Auktionen waren nur klein, in der ersten Woche wurden von 345 Sack 198 Sack verkauft, mittlere bis feine zu 53 bis 55 sh, schwarze zu 32 sh. Letzte Woche kamen von 248 Sack nur 26 Sack gute Bohnen zu 54 sh in andere Hände. Unter der Hand wurden ausserdem noch 250 Sack umgesetzt, zuletzt für 52 bis 54 sh. Die Londoner Bestände haben am 17. März 13 921 Sack umfasst.

Thomékakao. D. »Benguella« hat am 26. März in Lissabon 1861 Sack gelandet, womit die Märzzufuhren von 1906 auf 9 958 Sack kommen gegen 13 671 Sack 1905 und 8 911 Sack 1904. Von anderer Seite werden die diesjährigen Märzankünfte sogar auf 11 193 Sack beziffert. Die kleineren Zufuhren, die auch im April noch anzuhalten pflegen, haben bewirkt, dass sich die Preise befestigten. Fein Thomé wurde mit 48 bis 48.50 Mk. und kurant mit 44.50 Mk. cif Hamburg angeschrieben.

Bahiakakao. Märzzahlen sind noch nicht zur Hand, sind auch in der Regel nur klein. Die Forderungen gingen in der Berichtszeit auseinander. Wir sahen Forderungen von 45 bis 45.50 Mk. für fair fermented und von 47.75 bis 48.50 Mk. für superior, alles Kostfracht Hamburg, auf sofortige Abladung.

Sanchez/Samanákakao. Das Angebot war nur klein, die Preise standen bei 45 bis 46 Mk.

Accrakakao. Die Gesamtausfuhren haben betragen in

	Kilo	Mark
1905	5 125 787	3 735 700
1904	5 687 964	4 000 400
1903	2 297 148	1 725 000
1902	2 436 801	1 899 800
1901	996 789	856 700
1900	540 360	545 600

Das letzte Jahr hat demnach einen Nachlass gebracht, der aber, wenn man die letzten beiden Jahre 1905 und 1904 mit den Jahren 1903 und 1902 vergleicht, ganz natürlich erscheint. Denn 1902 hatte wie 1904 die Ernteziffern um ein erhebliches Stück gehoben, und 1903 hat, wie jetzt 1905, einen Nachlass gebracht. Wenn die Entwicklung in gleicher Weise fortschreitet, so müsste 1906 die Ernteziffern wieder erheblich höher bringen, und nach dem Anfang, den 1906 im Accragebiet genommen hat, lässt sich das wohl erwarten.

Im Januar sind 1 225 900 Kilo Accrakakao verladen.

Kamerunkakao. Im Januar und Februar 1906 sind an den deutschen Verbrauch 135 500 Kilo gegen 163 500 Kilo in 1905 geliefert worden. Die Preise zeigten keine Veränderung.

Grenadakakao. In der zweiten Februarhälfte sind 2 465 Sack nach England und 214 Sack nach Newyork verladen. Damit stellen sich die ganzen Februarverladungen auf 3 703 Sack, Zahlen, die deutlich zeigen, dass auch auf Grenada die ernteløse Zwischenzeit eingetreten ist. Seit Jahresanfang, also in den beiden ersten Monaten 1906, stellen sich die Verladungen auf 11 928 Sack gegen 17 673 Sack im Jahre 1905. In London waren die Umsätze in der ersten Woche ziemlich bedeutend. Von angebotenen 2 338 Sack wurden 2 235 Sack verkauft, geringere bis mittlere zu 45 bis 48½ sh, gute bis feine zu 49 bis 51½ sh, sehr feine zu 52 sh. In der zweiten Woche wurden nur 3 Sack zu 45 sh verkauft. Die Londoner Vorräte in Grenadas haben am 17. März in London umfasst 9 760 Sack.

Ceylonkakao. Ceylon behauptete in den Mengen seinen Platz. In der ersten Woche wurden von 1 345 Sack 363 Sack verkauft in London, und in der letzten Woche fanden dort von 2 345 Sack im ganzen 1 152 Sack Nehmer. Ausserhalb der Auktion wurden noch 250 Sack umgesetzt. Man zahlte zuletzt für gering bis mittel 52 bis 59½ sh, für fein 76 sh, für sehr fein 90 sh; Eingeborenensorten brachten 45 sh. Bei den starken Zufuhren, denen entsprechende Abforderungen gegenüber stehen, betrugen die Vorräte am 17. März 22 527 Sack.

Dominicakakao. Von zur Auktion gestellten 260 Sack sind in der ersten Woche 121 Sack verkauft zu 44 bis 46½ sh für geringere, 47 bis 50 sh für bessere Sorten.

Jamaicakakao. Von April bis Mitte Februar sind verladen worden.

1905/1906:	1 446 300	Kilo
1904/1905:	1 045 500	»

In der Berichtszeit wurden 5 Sack zu 49½ sh umgesetzt.

Javakakao. Am 28. März 1906 sind in Amsterdam 1 694 Ballen Javakakao in öffentlicher Auktion angeboten worden. Ueber den Ablauf ist zu sagen, dass besonders bessere Sorten zurückgezogen wurden,

Digitized by Google

während mittlere und geringe Partien bald etwas über, bald etwas unter der Taxe losgeschlagen wurden.

London. Auf den Auktionen am 20. und 27. März 1906 wurden 4 968 und 3 916 Sack feil gehalten, wovon im ganzen 4 593 Sack Käufer fanden. Die Nachfrage war in der ersten Woche befriedigend, flaute dagegen auf den letzten Auktionen ab. Trotzdem konnten sich die Preise im allgemeinen behaupten. Einzelheiten sind darüber schon bei den verschiedenen Absätzen gegeben.

Seit Jahresanfang bis zum 17. März 1906 (1905) sind in London in Sack

	koloniale	fremde	zusammen
angeliefert	53313 (39803)	20676 (14579)	73989 (54382)
abgefordert			
z. Verbrauch	29284 (25350)	14953 (12748)	44237 (33098)
zur Ausfuhr	10136 (9737)	3741 (6278)	13877 (16010)

Die Bestände haben am 17. März umfasst

1906	1905	1904
76 483	83 376	75 310 Sack.

Die nächsten Auktionen finden am 3. April statt. Dazu sind, soweit schon bekannt gegeben, 2 711 Sack angemeldet, unter denen die erste Stelle wieder Ceylon einnimmt.

In **Liverpool** wurden in der Berichtszeit 2 298 Sack Accra, 1 200 Sack Thomé und 252 Sack andere Sorten gelandet. In **Southampton** kamen 786 Sack Bahia, 667 Sack Trinidad und 279 Sack verschiedene Sorten an, und aus **Bristol** werden 201 Sack Ankünfte gemeldet.

Frankreich. Im Januar und Februar haben an Rohkakao betragen

	Zufuhren kg	Verbrauch kg	Ausfuhr kg
1906	6 905 900	3 709 700	2 458 900
1905	6 039 800	3 323 000	2 233 800
1904	5 777 600	3 539 200	2 236 600

Ende Februar haben die Bestände umfasst

1906	1905	1904
17 631 500	19 859 900	15 844 100 Kilo.

Schweiz. Die Einfuhr von Rohkakao hat umfasst

1906	1905	1904
5 218 400	6 839 100	5 856 500 Kilo,

ist also um fast den vierten Teil gegen 1905 zurück geblieben. Ein guter Teil des Ausfalls ist wohl darauf zurückzuführen, dass die schweizerischen Fabrikanten mehr und mehr auf Milchschokoladen spezialisieren, wozu weniger Kakaomasse gebraucht wird.

Kakaoschalen. Am 3. April kommen in London 68 tons von Cadbury zur Auktion.

Kakaobutter.

Bericht vom 3. April 1906.

Die heutige Auktion in Amsterdam hat für 70 000 Kilo Van Houten im Durchschnitt 67.15 cents gebracht, während im März durchschnittlich 67.20 cents erzielt wurden. Nebenmarken, 15 000 Kilo Dejong und 5000 Kilo Mignon, konnten zu 65¼ cents untergebracht werden, bis auf 1000 Kilo Mignon, die unverkauft blieben.

In London wurden 80 000 Kilo, die Cadbury zur Auktion gestellt hatte, zu 13¼ bis 13⅜ pence verkauft. Die Märzauktion hatte dort 13⅜ pence ergeben. Auf beiden Märkten ist ein kleiner Rückgang in der Kauflust und im Preise zu verzeichnen. Grösser allerdings ist der Rückgang in der Kauflust zu spüren gewesen, als im Preise, und unerwartet kommt dieses vorsichtige Verhalten der Käufer auch nicht. Die Geschäfte des winterlichen Semesters sind mit dieser Aprilauktion zu Ende gegangen; jetzt kommen die sommerlichen Monate Mai—August, die alle Jahre für Kakaobutter eine ruhige Zeit bringen. Und da, besonders in Deutschland, seit Anfang März mit Hochdruck Kakaopulver und Kakaobutter fabriziert wird, so werden für beide Produkte nun wohl Käufer gesucht werden müssen.



Allerlei.

Neue Abonnements. Mit Heft 265 — dies ist Heft 263 — beginnt der zwölfte Jahrgang des Gordian. Um unsere Versandlisten rechtzeitig fertig zu haben, und um Störungen in der regelmässigen Zustellung zu vermeiden, bitten wir um baldige Einsendung des Abonnementsbetrages, der für Deutschland 20 Mk., für das Ausland 22 Mk. beträgt. Der deutschen Auflage liegt hierfür ein vorgedrucktes Postanweisungsformular bei.

Einbanddecken — fehlende Hefte. Mit Heft 264 vom 20. April 1906 schliesst der elfte Jahrgang des Gordian. Wer sich die 24 Hefte dieses Jahrgangs — er umfasst die Nummern 241 bis 264 — aufheben will, tut gut, sich jetzt etwa abhanden gekommene Hefte nachzubestellen, da später der Vorrat von manchen viel verlangten Heften geräumt sein könnte. Zum Aufbewahren ist es besser, wenn die 24 Hefte gebunden werden. Wir liefern dazu Einbanddecken in der den meisten Lesern bekannten Ausführung zum Preise von 1.20 Mk. das Stück.

Peter Joseph Stollwerck. Der Verband deutscher Schokoladefabrikanten widmet seinem verstorbenen Vorsitzenden folgenden Nachruf:

»Der unterzeichnete Verband deutscher Schokoladefabrikanten hat durch das Ableben seines Vorsitzenden, des Herrn

Kommerzienrats
Peter Josef Stollwerck

einen tiefschmerzlichen Verlust erlitten. Die Verdienste des Dahingeschiedenen um unsern Verband, zu dessen Leitern er während einer langen Reihe von Jahren als Vorstandsmitglied, und zuletzt fast 9 Jahre lang als Vorsitzender, gehörte, lassen sich schwer in den kurzen Worten eines Nachrufes zusammenfassen. Wir können dem Heimgegangenen daher an dieser Stelle nur herzliche Abschiedsworte der Dankbarkeit, Verehrung und Anerkennung widmen. Seine rastlose und selbstlose Tätigkeit, seine Herzensgüte, seine liebenswürdige Freundlichkeit und seine vornehme Gesinnung, die ihn besonders auszeichneten und die ihn die Zuneigung aller gewinnen liessen, gewährleisten ihm auch in den Herzen unserer Mitglieder ein treues Andenken.

Dresden, den 17. März 1906.

Verband
deutscher Schokoladefabrikanten.

Max Hustig
in Firma Jordan & Timaeus,
Dresden,
stellvertr. Vorsitzender.

A. Bayer
Geschäftsführer.«

* * *

Digitized by Google

Ueber die Persönlichkeit des Verstorbenen können wir noch mitteilen, dass er am 22. März 1842 geboren wurde. Sein Vater, Franz Stollwerck, ist der Gründer der Firma. Nach dessen Tode, im Jahre 1876, erweiterte Peter Joseph Stollwerck mit seinen Brüdern die väterliche Firma und legte den Grund zu dem heutigen Welthause. Heute werden in der Hauptfabrik in Köln über 2000 Personen beschäftigt, ausserdem werden selbständige Fabriken in Berlin, in Oesterreich, in England und in den Vereinigten Staaten unterhalten mit zahlreichen Verkaufsstellen. Der Verstorbene war auch Mitkämpfer in den Feldzügen 1866 und 1870/71.

Die Beerdigung, am Dienstag, den 3. März, in Köln, gestaltete sich zu einer grossartigen Kundgebung für den Verstorbenen, der neben seiner geschäftlichen Tätigkeit auch um das allgemeine Wohl besorgt war. Dem Sarge folgten Vertreter der städtischen und staatlichen Behörden und viele Abordnungen von Vereinigungen, denen der Verstorbene angehört hatte.

Turin. Die Firma S. Venchi & Co. teilt uns mit, dass ihr Unternehmen mit dem 1. März 1906 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt ist unter dem Namen: S. Venchi & C. Società Anonima Italiana per la Fabbricazione di Confetti, Cioccolato e Prodotti Affini. Die Gesellschaft hat die alte Firma mit Aktiven und Passiven übernommen und führt das Geschäft in gleicher Weise weiter. Den Verwaltungsrat bilden die Herren Davide Pellegrini als Vorsitzender, Silviano Venchi als mit Leitung der Geschäfte Beauftragter (Amministratore Deligato) und die Herren Camillo Tacconis und Ernesto Levi als weitere Mitglieder. Von den bisherigen beiden Inhabern, Herren Angelo Buselig und Silviano Venchi bleibt der letztere demnach in der Leitung der neuen Gesellschaft.

Strassburg, Els. Die Elsässische Konservenfabrik und Importgesellschaft erhöht infolge einstimmigen Beschlusses der Generalversammlung vom 24. März d. J. das Grundkapital auf 2 000 000 Mk. Hierzu werden 600 neue Aktien mit einem Nennwert von 1 000 Mk. zum Preise von 1 300 Mk. ausgegeben. Soweit die alten Aktionäre ihr Bezugsrecht (fünf alte Aktien berechtigen zum Ankauf von zwei neuen Aktien) nicht ausüben, werden die Aktien öffentlich zur Zeichnung aufgelegt. Es sind 550 Mk. bis zum 15. Mai, 500 Mk. bis zum 30. September und 250 Mk. bis zum 31. Dezember 1906 einzuzahlen.

Australischer Bund. Cocotine ist wie Kakaobutter mit 1d das lb bei der Einfuhr zu verzollen, da es als Ersatzmittel für diese gebraucht werden kann.

Neuseeland. Milchpulver zur Erzeugung von Pepton, als Drogenhandlungsartikel hat 15 Prozent vom Wert Einfuhrzoll zu entrichten.

Dresden. Der König von Sachsen hat am 24. März die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund eingehend besichtigt. Der Rundgang durch die weiten Räume begann im Kontor; von dort ging es ins Laboratorium und in die Kondensmilchfabrik. Dann kam der eigentliche Molkereibetrieb an die Reihe, die Nebenbetriebe usw. Zur Feier des Tages hatte die Molkerei ihr Festgewand angelegt.

Ueber **Vanille** hören wir: Im Markt zeigt sich eine Kauflust, wie sie seit Jahren nicht vorhanden war. Es erscheint zweifellos, dass die sehr niedrige Preislage des Artikels einen starken Verbrauch veranlasst hat, denn während im Januar d. J. noch erhebliche Vorräte an den Hauptmärkten lagen, die den starken Preisfall damals verursachten, ist jetzt ein derartiger Druck nicht mehr zu spüren. Die Vorräte sind wesentlich verringert, die allgemeine Lage hat sich befestigt und die Zufuhren finden mühelos Käufer.

Die diesjährigen Ernten auf den Comoren und Madagascar waren bedeutend, sind aber bis auf wenige Reste in Europa und entweder in festen Händen oder schon verbraucht. — Die Seychellenernte war in diesem Jahre sehr klein. Zufuhren von dort sind nicht mehr zu erwarten.

Die Réunion-Ernte steht schon in diesem Jahre unter dem Einfluss der niedrigen Preislage, welche in den letzten Jahren für Vanille galt. Diese niedrigen Preise haben eine Einschränkung der Produktion verursacht, und die sonst an erster Stelle stehende Réunion-Ernte ist in diesem Jahre stark zurückgegangen. Von der Réunion-Ernte ist bis jetzt etwa die Hälfte abgeladen, die andere Hälfte ist noch zu erwarten. Hiermit müssen bis zum Spätherbst die Vorräte, die bei der lebhaften Nachfrage stark angegriffen werden, ergänzt werden.

Die nächstjährigen Ernten stehen mehr oder minder unter dem Einfluss der gedrückten Preislage, die in den letzten Jahren herrschte; Produktionseinschränkungen haben offenbar überall stattgefunden. Die Seychellen- und Réunion-Ernten sollen noch kleiner ausfallen, als in diesem Jahre, und die Comoren, die gerade in der Blütezeit von einem schweren Zyklon heimgesucht wurden, werden auch weniger liefern.

Unter dem Eindruck dieser Tatsachen lässt sich wohl sagen, dass die heute noch billigen Preise im Laufe der nächsten Monate steigen werden; den jetzt ziemlich gedrückten Preisen werden bald wieder Mittelpreise (d. h. 25 Mk. bis 30 Mk. per kg Ia 17—18 cm) folgen, die etwa bei 25—30 Mk. das kg Ia, 17—18 cm, liegen.

Aehnlich steht es bei Tahiti-Vanille. Auch hier haben die gedrückten Preise Produktionseinschränkungen zur Folge gehabt. Die Zufuhren beginnen stark abzufallen. Hinzu kommt neuerdings noch, dass ein vernichtender Zyklon die Gesellschaftsinseln, speziell Tahiti am 4. März heimgesucht hat.

Altona. Ein Reisender der Santosawerke wurde verhaftet, weil er kleinere Beträge ablieferte, als er einkassiert hatte, und den Rest für sich behielt.

Gehe & Co., Aktiengesellschaft. Für das letzte Jahr werden 12 Prozent Dividende vorgeschlagen gegen 11 Prozent im Vorjahr. Aus der Bilanz ergibt sich zur freien Verfügung des Aufsichtsrates ein Gesamtgewinn von 459 758 Mk., wozu noch der Vortrag aus 1904 mit 56 579 Mk. kommt. Davon sind 67 086 Mk. zu Abschreibungen verwandt. Dann werden 240 000 Mk. für Dividende, 100 000 Mk.*) für Extrarückstellungen auf Aussenstände und 81 135 Mk. als Vortrag auf neue Rechnung vorgeschlagen. Der Warenausgang hat um 400 000 Mk. zugenommen; die allgemeinen Geschäftsverhältnisse haben sich günstig entwickelt. Auch das neue Jahr hat gut angefangen, besonders, da sich im Februar angesichts der Zollerhöhungen ein starker Verkehr mit Oesterreich und Russland zeigte. Die Generalversammlung ist auf den 20. April einberufen. Dort soll neben anderen Sachen auch darüber verhandelt werden, ob die Gesellschaft mit anderen Firmen verwandter Geschäftszweige Abmachungen über gemeinsamen Geschäftsbetrieb unter gegenseitiger Beteiligung am Gewinn vereinbaren kann.

---

*) Diese Zahl scheint uns nicht richtig zu sein, sie müsste höher sein. Die Red.


Digitized by Google

Unser K-Berichterstatter meldet:

Hildesheim. Die Firma Albert Naumann, Honigkuchenfabrik, wurde geändert in Hildesheimer Kakes-Fabrik Albert Naumann.

Dresden. Die Schokoladefabrik von J. Zimmermann ist nach Ausscheiden des August Heinrich Hermann Gerling in den Besitz von Leonhard Adolph Bode übergegangen, der sie unter unveränderter Firma weiterführt.

Minden, Westf. Dem Kaufmann Gottwalt Hachenberg jun. wurde für die Firma G. F. Hachenberg, Zuckerwarenfabrik, Prokura erteilt.

St. Petersburg. Die Weiterführung der Geschäfte des verstorbenen Besitzers der Schokoladen- und Konfektfabrik M. R. Robinson ist vom Kommerzgericht dem Kommis J. S. Ratner unter Aufsicht der Witwe übertragen, die mit den Kindern die Erbin des M. R. Robinson ist.

Königsberg. Pfefferkuchenfabrikant Robert Schultz feierte kürzlich sein 50jähriges Berufsjubiläum und zugleich auch sein 40jähriges Geschäftsjubiläum.

Turin. Die Fabbrica biscuit e galettine, Turin, hat ihr Aktienkapital von Le 400000 auf Le 1,2 Mill. erhöht.

Villars-sur-Glâne (Schweiz). Unter der Nr. 20223 des schweizerischen Warenzeichenregisters liess sich die Firma Fabrique de chocolat et de produits alimertaires de Villars die Marke »Chocnoisette« eintragen.

Eröffnungen von Konditoreien und Spezialgeschäften unserer Industrie:

Heidelberg: Eugen Heimer, Hauptstr. 78, unter der Firma Schokoladenhaus E. Heimer;
Quedlinburg: Frieda Beichler, Steinbrücke 22;
Wiesbaden: Fritz Reich, Kirchgasse 30;
Artlenburg (Han.): L. Burmester;
Langensalza: Paul Krieghoff, Ufhoven 36;
Cottbus: Magdalena Dawartz, Kaiserstr. 1;
Braunschweig: Gustav Banse, Friedrich-Wilhelmstr. 26;
Elberfeld: Wwe Otto Ritzau, Dessauerstr. 5;

Handelsregister.

Cannstatt. Cannstatter Misch- & Knetmaschinen-Fabrik Werner & Pfleiderer: Der Ingenieur Richard Werner in Stuttgart ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Prokura des Friedrich Treier ist erloschen. Den Herren: Ingenieur Jean zur Mühlen, Kaufmann Gottlob Scholl, Kaufmann Franz Pusch, Kaufmann Fritz Kempter ist Prokura in der Art erteilt, dass je zwei zur Zeichnung der Firma berechtigt sind. Die Firma lautet jetzt: Cannstatter Misch- & Knetmaschinenfabrik, Cannstatter Dampfbackofen-Fabrik Werner & Pfleiderer.

München. Münchner Kindl-Konditorei und Zuckerwarenfabrikation Hans Brandl: Inhaber ist Hans Brandl, Konditor in Müncken.

Strassburg, Els. Strassburger Konservenfabrik, Fabrique de conserves de Strasbourg J. Clot u. Co.:

Der Gesellschafter Josef Clot ist aus der Gesellschaft ausgeschieden.

Der bisherige Prokurist Heinrich Clot zu Strassburg, dessen Prokura erloschen ist, tritt als persönlich haftender Gesellschafter ein.

Hamburg. Zwieback-Fabrik »Triumph«, G.m.b.H.: Die Vertretung der Gesellschaft geschieht durch einen Geschäftsführer oder durch einen Prokuristen.

Der Geschäftsführer Hermann Müller ist aus seiner Stellung ausgeschieden.

Die Befugnis des Geschäftsführers Schaefer sowie die Befugnis des Prokuristen Haller ist entsprechend geändert worden.

Stavenhagen. Hans Muhl: Inhaber Hans Muhl. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

Herford. »Warenhaus für Lebensmittel Gebrüder Wolff«, am 19. Februar 1906 errichtet als offene Handelsgesellschaft: Als persönlich haftende Gesellschafter sind eingetragen: Die Kaufleute Robert Wolff, Max Wolff, Gustav Sternheim, Max Sternheim und Mimi Sternheim, sämtlich zu Dortmund.

Lüchow. »Dextrinfabrik Bergen G. m. b. H. in Bergen a/D.« Die Bankdirektoren Alexander Benndorf und Friedrich Holtschmidt zu Braunschweig sind als Geschäftsführer ausgeschieden.

Bochum. Kaiserautomat, G. m. b. H.: Der Geschäftsführer August Strätling ist ausgeschieden; an seiner Stelle ist zum Geschäftsführer bestellt der Kaufmann Otto Beggerow.

Weiden. »J. F. Röger's Nachf.« Unter dieser Firma führt der Kaufmann Heinrich Weigert in Weiden das bisher unter der Firma J. F. Röger betriebene Kolonialwarendetailgeschäft fort.

»Josef Röger.«

Unter dieser Firma betreibt der Kaufmann Franz Josef Röger in Weiden ein Mehl- und Kolonialwarengeschäft engros.

Remscheid. Rob. Hösterey: Gemäss der einstweiligen Verfügung der Königl. Kammer für Handelssachen in Barmen vom 5. März 1906 ist dem Fabrikanten Robert Volkmann in Remscheid-Hasten, Moltkestrasse 1, die Befugnis zur Geschäftsführung und Vertretung der Firma Rob. Hösterey in Remscheid bis zur Entscheidung des Rechtsstreits der Parteien bei bezeichnetem Gericht entzogen.

Gebrauchsmuster. Eintragungen.

2a. 271 120. Aus einem Stück bestehender Rahmen für Backplatten. Ernst Bergmüller, Stuttgart, Neckarstr. 214. 27. 1. 06. B. 30001.

2b. 271 106. Ständer zum Transportieren von Broten, bestehend aus einem Gestell mit schrägen Auflegeflächen und einem Bügel zum Tragen. Oscar Gebauer, Neisse. 25. 1. 06. G. 15079.

53k. 271 674. Aus Backteig gebildete Mundpfeife. Dresdener Waffel-, Marzipan- und Nährmittelfabrik, Max von Massow, Dresden. 19. 1. 06. D. 10778.

53l. 271 615. Maschine für Zuckerbäckereien u. dergl., bestehend aus einem Reibwerk mit vertikal verstellbarem Reibkonus und einer vom gemeinsamen Antrieb betätigten Rührvorrichtung mit am Ende radial verstellbaren Rührhölzern. Otto Körner, Künzelsau. 15. 1 06. K. 27031.

81c. 272 543. Flaschentransportkasten mit profilierten Seiten- und Mittelstücken und Eisenboden ohne Querverbindungen. Heinrich Schmook, Kiel, Gr. Kuhberg 47. 15. 1. 06. Sch. 22350.

81c. 272 569. Verpackungskarton, bei welchem ein Teil als Ausweis für den Käufer bezw. zur Verhütung der Wiederbenutzung abgetrennt werden kann. Fa. H. Grünbaum, Kassel. 3. 2. 06. G. 15139.

81c. 272 570. Faltschachtel, deren Verschlussteile beim Verschliessen nicht mit dem Inhalt in Berührung kommen. Fa. H. Grünbaum, Kassel. 3. 2. 06. G. 15140.

81c. 272 578. An Verpackungen an einem Verschlussteile angeordnete Abbildung. Hugo Bestehorn, Magdeburg, Nachtweidestr. 40. 7. 2. 06. B. 30090.

Musterregister.

Strassburg, Els. Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommanditgesellschaft auf


Digitized by Google

Aktien, L. Schaal u. Cie., ein Reklamebild, darstellend eine Frau mit zwei Kindern, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 5. Februar 1906;

Elsässische Konservenfabrik und Importgesellschaft: 1. eine Schachtel von Gelatine zur Aufbewahrung von Früchten, 2. Gummibonbons mit Namensunterschriften, 3. Bonbons »Marokkanerköpfe«, 4. Bonbons »Lakritzgewichte«, Schutzfrist je sechs Jahre, angemeldet am 24. Februar 1906.

Leipzig. Hans Gollner, Konditorei und Senffabrik zu Asch in Oesterreich, ein Paket mit Marmelade, bezeichnet mit »Marmeladwurst«, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 14. Februar 1906.

Konkurse (Eröffnung — Anmeldefrist).

Reichenbach, Vogtl. Bäckermstr. Franz Otto Brückner. — **Hannover.** Schokoladehändler Heinrich Siems, Alte Cellerheerstr. — **Bochum.** Krämer Emil Kepper in Eickel, Kaiserstr. 30a. — **Polzin.** Bäckermeister Karl Radel. — **Oberhausen, Rheinl.** Krämer Wilhelm Heckmann. — **Lehe.** Bäckermstr. H. Wrede, Spadenerstr. 70. — **Strasburg i. U.** Krämer Ernst Fenner. — **Meerane, Sa.** Delikatessenhändler Karl August Eichhorn. — **Hamburg.** Weissbäcker Andreas Koppelmann, Lindenallee 80. — **Mittweida.** Bäckermeister Bruno Arthur Günther, Bahnhofstr. — **Gelsenkirchen.** Krämer Friedrich Schulze, Hüllerstrasse 72. — **Flensburg.** Konditormstr. August Nicolai Lassen. — **Magdeburg.** Zuckerfabrik Ochtmersleben, G. m. b. H. — **Mülheim, Ruhr.** Konditor Hermann Fastrich. — **Hannover.** Ovumin G. m. b. H., an der Christuskirche 11. — **Thorn.** Gebrüder Thomas (Inhaber Bruno und Herrmann Thomas). — **Zwickau.** Krämer Ernst Oskar Bräunlich, Blücherstr. 13. — **Meerane, Sa.** Krämer Otto Karl Demmrich. — **Reutlingen.** Krämer Friedrich Dollhopf, Burgstr. 7. — **Dresden.** Krämer Richard Göpfert, am See 38/40.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.



Schutzkleider für **Arbeiterinnen**

grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.

Grosse Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Direktor

einer kleineren schweizer Schokoladenfabrik, hauptsächlich mit der Herstellung von Milchschokoladen vertraut,

sucht

anderweit Stellung. Offerten unter **A. B.** an den Verlag des Gordian.

Für eine grössere Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrik wird ein erfahrener Meister gesucht, der zu kalkulieren versteht und namentlich im Akkordwesen durchaus erfahren ist. Gefl. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche und Beifügung von Zeugnisabschriften werden an den Verlag des Gordian unter **A.W.** erbeten.

Passend für Anfänger!

Bäckerei mit Wohnung

8 Jahre im Betrieb für 700 Mk. p. a. zu vermieten. Näheres **A. Matthias, Moltkestr. 49, Hamburg.**



Schokoladen-Meister

Schweizer, durch langjährige Praxis in ersten Fabriken der Schweiz und des Auslandes **tüchtig** und **erfahren** in der Branche, **Spezialist** in ff. **leicht schmelzenden** Fondant- und **Milch-Schokoladen,** Fondant à la Noissettes, Gianduja usw., sowie von allen anderen Fabrikaten der Schokoladen-Branche, **sucht per sofort** oder später im In- oder Auslande **dauerndes Engagement.** Gefl. Off. unter „Suisse 36" an den Verlag des Gordian erbeten.

Digitized by Google

Zwillingsmühle

von Jansen, älteren Systems, aber in durchaus brauchbarem Zustande, zum Reiben flüssiger Massen, zu verkaufen. Preis 250 Mk.

C. H. L. Gartmann
Kakao- und Schokoladenfabrik, Altona.

England.

Englische Firma, die ausgedehnte Verbindungen mit Bäckern und Konditoren besitzt, ist bereit, eine gute Agentur für diese Branche aufzunehmen. Off. unter **B. L. 6549** bef. **Neyroud & Sons**, Ann.-Exped., 14—18, Queen Victoria St., London E. C.

Ein tüchtiger Fachmann

der Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, der besonders in der Fabrikation von Milchschokolade und anderen leicht schmelzenden Schokoladen erfahren ist, wird zur Unterstützung des Betriebsleiters einer grossen Schokoladefabrik **gesucht.**

Bei tüchtigen Leistungen wird hohes Gehalt und dauernde Stellung zugesichert.

Gefl. Anerbieten unter Beifügung eines genauen Lebenslaufes und von Zeugnisabschriften werden unter **K. K.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Garantierte Schweizer

Taschenuhren

zu Prämien bestens geeignet, offeriert billigst

Moritz Levy, Hagenau i. Els.

Mustersendungen gerne zu Diensten.
Aufgabe von Referenzen erbeten.

Kisten in Teilen

aus Pappeln oder feinjährigem Gebirgs-Fichtenholz in Stärken von 4 mm aufwärts, sowie

Holz- und Papp-Kartons

roh und garniert

liefern als langjährige Spezialität prompt und billigst

R. Leinbrock Nachf.
Niedersedlitz bei Dresden.
Eigenes Sägewerk in Bärenstein im Müglitztal.

Neuheit! **Neuheit!**

Frische, ungekochte Milch in Pulverform

ist meine nach **neuem Verfahren** in meiner rotierenden Vacuum-Trockentrommel, Patent Emil Passburg, bei bisher nicht erreichter niedriger Temperatur hergestellte Trockenmilch. Infolge dieser geringen Erwärmung besitzt mein jetziges Fabrikat im wieder gelösten Zustande den **unverminderten Geruch** und **Geschmack**

der frischen Milch.

Bei allen anderen Herstellungsarten muss die Milch über den Kochgrad erhitzt werden, wodurch das Aroma der Ursprungsmilch zum Teil verloren geht.

Meine Trockenmilch bietet daher zur Fabrikation von

Milch-Schokoladen und Milch-Kakaos,

Milch-Karamellen und Füllungen zu Pralines und Dessertartikeln ein sehr ergiebiges **neues** Material von **höchster Vollkommenheit.**

Briefwechsel auch französisch, englisch u. russisch. — Muster kostenlos.

Emil Passburg,
Abt. Milchkonserven-Fabrik,
Berlin NW. 23.

EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefert als Spezialität

QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.

Zweigbureau: **KÖLN a. Rh.,** Friesenplatz 19.

Digitized by Google

Oldenburg als Absatzgebiet!

Die Aufnahmefähigkeit des Grossherzogtums Oldenburg und Wilhelmshavens und des ganzen nordwestdeutschen Küstengebietes wird immer noch nicht gebührend gewürdigt. Die aufstrebenden Reedereibetriebe in Brake, Elsfleth, Nordenham und Wilhelmshaven, letztere Stadt mit der 10000 Arbeiter beschäftigenden kaiserlichen Werft, Delmenhorst mit seiner weltbekannten Kork-, Linoleum und Textil-Industrie, Oldenburg, Varel und Jever mit seinen ungemein wohlhabenden Bürgern, und nicht zuletzt die nicht nur wohlhabende, sondern reiche Bauernschaft des ganzen Landes, weisen auf eine Konsumfähigkeit hin, die man anderswo in solchem Umfange nicht kennt.

Mit einem einzigen Blatt,

der »Nordwestdeutschen Morgen-Zeitung« in Oldenburg i. Gr., ist es möglich, Offerten und Ankündigungen in alle diese Kreise dringen zu lassen; sie hat von allen Blättern des Landes die nachweisbar grösste Abonnentenzahl und Auflage und ist in jedem Bureau, in jeder Wirtschaft, auf jedem Gutshof, kurz in allen Kreisen anzutreffen. Die Inserate aus landwirtschaftlichen Kreisen beweisen die grosse Verbreitung auf dem Lande. Verlangen Sie Kostenanschlag.



Kein Kopfzerbrechen mehr

darüber, welche von allen **Schokolade-Streifenpackungen** den größten Vorzug verdienen, denn die aus dem Verlage der **Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, Act.-Ges., Leipzig-R.,** stammenden **Schokolade-Etiketten** entsprechen nicht nur den Anforderungen, denen eine derartige Packung in bezug auf Anregung für das kindliche Gemüt zu genügen hat, sondern dieselben sind trotz allerbester chromolithographischer Ausführung auch im Preise derart mäßig gestellt, daß kein Interessent versäumen sollte, diese Etiketten für seine Fabrikate zu verwenden.

——— Wir bitten, bemusterte Offerte zu verlangen! ———

Wahler & Schwarz

(Inhaber: L. Messing & J. Schwabe)

Lithogr. Kunstanstalt * Stuttgart

fertigen als Spezialität für Schokolade-Fabriken:

Serienbilder-Karten feinster Ausführung

Plakate * Menu-Karten * ff. farbige Etiketten usw.

Lieferanten vieler grosser Schokolade-Fabriken. Muster gern zu Diensten.

Digitized by Google

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik Viersen.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Oehmigke & Riemschneider Neu-Ruppin

liefern

Abreiss-Kalender

in allen Arten und Grössen.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen zum Weiterverarbeiten offerieren billigst

Gebr. Hörmann Dresden-Mickten

Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.

Goldene Medaille Leipzig 1905.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854

Leutzsch-Leipzig

Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei

Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

Reklame-Plakate und -Karten

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten 

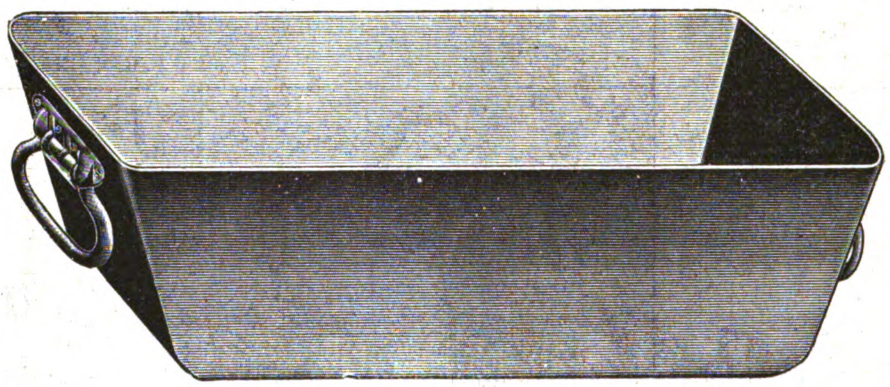
Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

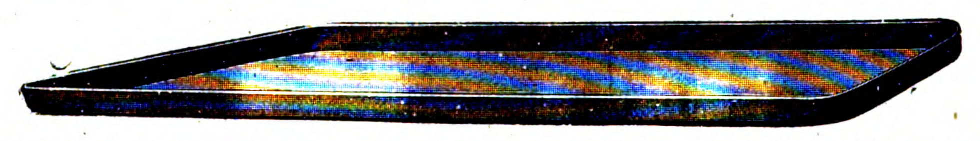
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

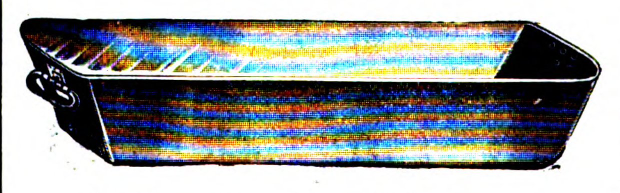


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750 mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550 »
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170 »
Inhalt	ca. 10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60 Liter Wasser
	ca. 12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$ Kilo Schokoladenmasse.

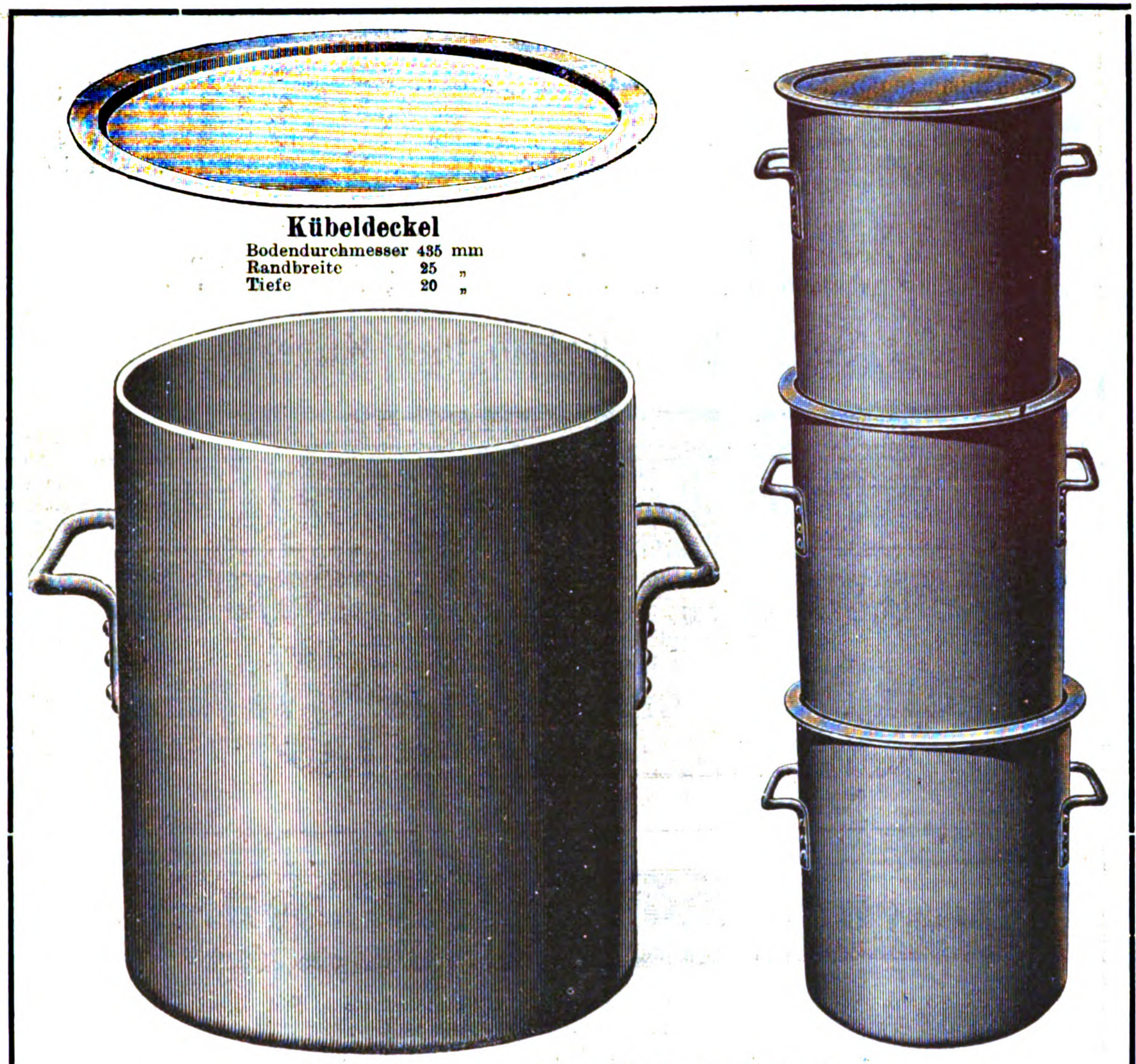
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben	440 mm	Durchmesser
unten	430 „	„
Tiefe	500 „	„
Inhalt ca.	74 Liter.	

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Wir zeigen hierdurch höflichst an, dass unser im grossen Masstabe gegründetes, mit den neuesten und besten Maschinen ausgestattetes

Zinnfolien- und Staniol-Walzwerk

den Betrieb in Kürze aufnehmen wird. Durch unsere vorzügliche Einrichtung sind wir in der Lage, nicht nur eine den höchsten Anforderungen entsprechende Ware liefern, sondern auch Preisvorteile bieten zu können, umsomehr als wir keinem Syndikat angehören und daher durch keinerlei Preisabmachungen gebunden sind.

Frankfurt a. M., Kaiserstr. 77. **Metallindustriewerke G. m. b. H.**

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1906. XI. Jahrgang. **Nr. 264.** Hamburg, 20. April 1906.



Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.

J. M. LEHMANN
DRESDEN PARIS NEW-YORK.

Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

L. C. Oetker

offeriert

seine Fabrikate in anerkannt unerreichter Güte

Zu beziehen durch meine Herren Vertreter oder durch die besseren Engros-Firmen.
Bitte nur solche Kisten zu verlangen, welche den Namen „Oetker" tragen.

Meine Fabrikate wurden auf allen Ausstellungen mit den höchsten Preisen prämiiert.

**L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik
Altona-Bahrenfeld.**

Vorzüglich geeignet für Schokoladen- und Konfitüren-Kistchen.



Leistet das 4fache maximal das 6fache der Handarbeit.

Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.

Fast in allen bedeutenden Schokoladen-Fabriken des In- u. Auslandes eingeführt.

Man verlange Probekisten.

Emanuel Heller
Wien IV
Johann Straussgasse 36.

Muster auf Wunsch kostenfrei von Bonbons-Etiketten für Gläser, Reliefs, Chromos, Schokolade- und Biskuits-Plakaten, Automatenkarten, Reklame-Serien-Karten, Milchschokolade-Etiketten.



Chromos

Oehmigke & Riemschneider
Neu-Ruppin
liefern
Chromos
in allen Arten und Grössen.

Bermes Trockene Milch

liefert

Milch-Schokoladen und Kakaos, Kakes, Karamels usw. von ausgezeichnetem Geschmack und absoluter Haltbarkeit.

Bemusterte Offerte in den verschiedenen Qualitäten gern zur Verfügung.

**Gebr. Bermes, Milchprodukten-Fabrik
Viersen.**

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,



sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.

Fondant-Essenzen und Frucht-Aether
speziell mit Pfirsichgeschmack.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieser Nummer 264:

Was gehört zur Schokoladen-industrie?

Aus einigen preussischen Städten wird uns mitgeteilt, dass preussische Handelskammern, anscheinend veranlasst durch die Regierung, herumfragten, ob es üblich sei, dass in Schokoladengeschäften auch Schokoladenservice, Tee- und Kaffeeservice, also Kannen, Tassen, Töpfchen geführt und feilgehalten würden. Wir haben, wo wir um Auskunft angegangen worden sind, gesagt, ja, das wäre, wenn auch nicht allgemein gebräuchlich, so doch seit vielen Jahren hier und da üblich. Wir wissen z. B. von hamburgischen Firmen, dass diese in ihren Detailgeschäften Kannen, Tassen, Töpfchen seit Jahren führen und diese, so wie sie sind, leer oder gefüllt mit Pralinees und Konfekten seit vielen Jahren feil halten. Und wenn wir nicht irren, haben wir auch in Detailgeschäften preussischer Städte ähnliches gesehen.

Anscheinend hängt diese Rundfrage zusammen mit dem preussischen Gesetz betreffend die Warenhaussteuer vom 18. Juli 1900.

Dieses Gesetz belegt mit einer besonderen Abgabe die Firmen, die in ihren Geschäften Warengruppen verschiedener Gattung führen. Nach § 6 dieses Gesetzes gehören zu verschiedenen Warengruppen, Schokolade, Kaffee, Tee, Biskuits einerseits und Porzellan-, Glas-, Steinzeugwaren andererseits. Wenn aber das preussische Warenhaussteuergesetz auf die Detailgeschäfte unserer Industrie angewendet werden soll, weil darin hier und da Kannen, Tassen, Töpfchen, Vasen, Dosen usw. seit Jahrzehnten mitgeführt werden, so würde das wohl kaum dem Sinn und Zweck des Gesetzes entsprechen.

Das Gesetz ist entstanden durch Stöhnen und Klagen der kleinen bequemen Gewerbetreibenden, die in ihrem Lädchenschlaf durch Filialen auswärtiger wacher Firmen und durch Errichtung von Warenhäusern gestört worden waren. Diese kleinen bequemen Lädchenkaufleute fühlten sich in ihrer Existenz bedroht, weil ihnen Kundschaft, die sie jahre- oder jahrzehntelang sicher hatte, untreu wurde und weil sie der Meinung waren und blieben, sie hätten ein Recht auf die Kundschaft und auf ihren Lädchenschlaf. Statt sich den Schlaf aus den Augen zu wischen, bei den wachen Firmen in die Schule zu gehen, sich nach besseren, nach den besten Bezugsquellen umzusehen, sich zu Spezialisten weiter zu entwickeln und in besonderen Fächern etwas besonderes zu leisten, verfielen sie auf die Methode des Stöhnens und Schimpfens. Alles was Konsumverein, Genossenschaft, Warenhaus, Filiale hiess, müsste, nach dem Wunsch und Willen der Lädchenkaufleute, mit Stumpf und Stiel verbrannt werden. Alles aber, was jahrzehntelang im ruhigen Lädchenschlaf dahingedämmert hatte, war Säule des deutschen Volkstums, war kaisertreuer Mittelstand, triefend von nationalen Phrasen.

Dass im wirtschaftlichen Leben, bei der Produktion, beim Transport, beim Handeln mit Waren nur die nackten Zahlen regieren, dass dabei irgendwelcher Sentimentalität kein Platz gelassen werden kann, haben diese Lädchenkaufleute nie begriffen. Sich selber helfen konnten sie auch nicht, folglich wurde so lange gezetert, bis zum »Schutze des Mittelstandes« das Warenhaussteuergesetz geboren wurde.

Was dem »kaisertreuen Mittelstande« dieses Gesetz geholfen hat, das wollen wir garnicht hören. Wer vorher schon seine Kundschaft durch Warenhäuser, Konsumvereine, Filialen los geworden ist, dem hat sie dieses Gesetz nicht wieder zugeführt, der kann weiter seinen Lädchen-

Digitized by Google

dusel halten. Aber die leistungsfähigeren, wachen Kaufleute sind mit diesem Gesetz fertig geworden und sie würden auch bei weiteren Beschränkungen den Schlummer der bequemen Kleinkaufleute stören. —

Doch mögen das die grossen und kleinen Detailkaufleute unter sich ausmachen! Uns interessiert hier nur die Möglichkeit, dass die Detailgeschäfte der Schokoladenfabriken, die Hauptgeschäfte und ihre Filialen, möglicherweise dann als Warenhäuser im Sinne des Gesetzes vom 18. Juli 1900 angesehen werden können, wenn sie neben den Verzehrungswaren auch noch Geräte feilhalten, aus denen man ihre Waren isst oder trinkt, also Kannen, Tassen, Töpfchen, Tablets. Wir können wenigstens keinen andern Grund für die Rundfrage der Handelskammern finden. Hoffentlich ist den Firmen, die nicht selbst Detailgeschäfte haben, es bekannt, dass es an vielen Plätzen Deutschlands seit Jahrzehnten üblich ist, derartiges Geschirr mitzuführen, und hoffentlich ist in diesem Sinne geantwortet worden.

Das Gesetz bezeichnet in seinem § 6 vier verschiedene Warengruppen, von denen die erste die Verzehrungs-, die zweite die Bekleidungs-, die dritte die Hausausstattungs-, die vierte die Schmuckgruppe genannt werden könnte. Will also eine Firma neben Verzehrungsstoffen auch noch z. B. Spielwaren führen, so unterliegt sie schon dem Warenhaussteuergesetz. Nun werden in den Läden unserer Industrie Gegenstände aus Glas, Porzellan, lackiertem oder poliertem Holz, Papier, Pappe, Stein usw. seit Jahrzehnten feilgehalten. Wollte man diese alte Gewohnheit brechen, dadurch, dass man auf den gesamten Umsatz der Firmen die Warenhaussteuer legte, so würde das eine widersinnige Belästigung darstellen. Und weil man das beim Erlass des Gesetzes gefühlt hat, hat man in den § 6 den folgenden Satz aufgenommen: »Wie eine Ware nach Massgabe der in den vier vorstehenden Absätzen niedergelegten Grundsätze zu klassifizieren ist, wird im Zweifelsfalle von dem Minister für Handel und Gewerbe oder der von ihm bestimmten Behörde mit bindender Kraft festgestellt. Massgebend ist die zur Zeit der Veranlagung geführte Zahl von Warengruppen.«

Wird also dem Handelsminister durch die preussischen Handelskammern berichtet, dass es seit Urzeiten üblich gewesen ist, zum Verpacken oder zum Geniessen von Schokoladen und Schokoladenwaren Gegenstände und Geräte aus Glas, Porzellan, Holz, Metall, Papier, Stein usw. in Detailgeschäften feil zu halten, so wird er seine Entscheidung zweifellos so mit bindender Kraft treffen, dass die Detailgeschäfte und Filialen der deutschen Schokoladenindustrie dadurch nicht unter das Gesetz betreffend die Warenhaussteuer fallen. Ob diese Gegenstände aus Glas, Steingut, Porzellan, Metall dann die Form von Tassen, Kannen, Töpfchen, Vasen, Bonbonnieren, Puderdosen usw. haben, ist nebensächlicher Natur. Die Hauptsache ist, dass sie Waren darstellen, die »vermöge ihrer Beschaffenheit oder Bestimmung, sowohl der einen wie der andern jener vier Hauptgruppen zugerechnet werden können« und dass sie deshalb, wie es auch in § 6 dieses Gesetzes heisst, »nur einmal gezählt werden sollen«. —

Handelskammerberichte.

Hier und da erhalten wir schon Handelskammer-Vorberichte, denen, wie in früheren Jahren, die eingehenden Hauptberichte erst mit Sommeranfang folgen werden. Es ist sehr zu bedauern, dass diese Hauptberichte nicht eher erscheinen. Vielleicht liesse sich dies erreichen, denn z. B. die Handels- und Gewerbekammer in Brünn und die Handelskammer in Breslau haben uns schon ihren Jahresbericht zugestellt. Die Berichte erscheinen in der Regel so spät, dass inzwischen längst andere Verhältnisse eingetreten sind, die die Teilnahme an den Berichten wesentlich abschwächen. Der Handel muss schnell unterrichtet werden, und wenn er — wie es durchaus nicht vereinzelt geschieht — erst ein halbes Jahr und noch später die Berichte der Handelskammern zu lesen bekommt, kann er daraus keinen Nutzen mehr ziehen.

Heute, nachdem schon ein Viertel von 1906 verflossen ist, haben sicherlich nur wenige Handelskammern ihre Einzelberichte veröffentlicht, und nach unsern Erfahrungen müssen wir annehmen, dass Brünn und Breslau heute noch Ausnahmen bilden. Es sollte uns sehr freuen, wenn uns jemand beweisen könnte, dass das Gegenteil der Fall wäre, dass die früh erscheinenden Handelskammerberichte die Regel und die späten Ausnahmen sind. Wir bezweifeln sehr, dass dieser Nachweis gelingen wird.

I.

Die Handels- und Gewerbekammer in **Brünn** berichtet sehr eingehend über die Entwicklung der heimischen Zuckerindustrie, die im Berichtsjahre ebenfalls unter dem allgemeinen Hausse- und Baissespiel leiden musste. Im besonderen sagt der Bericht über das österreichische Raffinadengeschäft folgendes:

»Das inländische Raffinadengeschäft war für die Raffinerien geradezu verlustbringend, da der Konkurrenzkampf, der schon im Vorjahre eingesetzt hatte, nicht nur ungeschmälert fortdauerte, sondern sogar an Intensität zunahm. Infolgedessen verblieb zwischen dem jeweiligen Rohzuckerpreise und dem Werte weisser Ware eine so geringfügige Raffinationsmarge, dass die meisten Fabriken nur mit grossen Verlusten den Betrieb aufrecht erhalten konnten. Diese Verluste wurden noch empfindlicher durch die grosse Zurückhaltung des Konsums zur Zeit des hohen Preisstandes, indem das aus der teuer eingekauften Rohware erzeugte Fabrikat nicht in vollem Umfange abgesetzt werden konnte, sondern oft viel später zu erheblich niedrigeren Preisen veräussert wurde. Nur durch glückliche Spekulation konnte es gelingen, diese schweren Nachteile wieder wett zu machen. Da aber Börsengeschäfte nicht in den Rahmen einer Industrie gehören, geschweige denn als eine normale Grundlage für den kommerziellen Betrieb einer solchen angesehen werden können, wäre es gänzlich verfehlt, auf Grund des Umstandes, dass einzelne Raffinerien ihre Kampagne ohne Verlust oder gar mit einem geringen Gewinn abschlossen, die vielfach lautgewordenen Klagen als übertrieben anzusehen. Es kann keinem Zweifel unterliegen, dass der gegenwärtige Zustand auf die Dauer unhaltbar ist und nur ein Zusammenschluss der Industriellen trotz des geringen Zollschutzes der Brüsseler Konvention durch Herstellung geregelter Verkaufsbedingungen eine Gesundung der Verhältnisse herbeizuführen imstande ist.

Die grosse Zurückhaltung der Käufer zur Zeit der hohen Preise brachte es mit sich, dass die sogenannten unsichtbaren Vorräte vollständig aufgezehrt wurden, man lebte sozusagen von der Hand in den Mund. Die erwartete grosse Nachfrage behufs Ergänzung der Vorräte ist im Herbste nicht in dem Umfange eingetreten, wie erwartet

Digitized by Google

wurde. Die gesamte Konsumzunahme im Vergleiche zum Vorjahre beträgt bloss 65119 Meterzentner Rohzuckerwert.

Der Verbrauch hat in den beiden Kalenderjahren 1905 und 1904
475687 Tonnen 469175 Tonnen
aufgenommen. Die Raffinadenpreise, die im Januar 1905 am Brünner Platz mit 79.50 Kr. am höchsten standen, erreichten im November 1904 ihren niedrigsten Stand mit 61.75 Kr. und schlossen im Dezember durchschnittlich mit 62.25 Kr.

Im Anschluss an den Absatz über Zucker wird über die Kanditenindustrie folgendes ausgeführt:

»Das Schicksal der Kanditenindustrie ging im Berichtsjahre mit dem des mehr spekulativen Zuckerhandels Hand in Hand, da nahezu alle Erzeuger ihren Zucker bis zum Ende der Zuckerkampagne 1904/05 vorgekauft hatten und viele sogar die Februarausbietungen der Raffinerien zu Deckungskäufen für die Kampagne 1905/06 benützten. Welches die Folgen dieser Vorabschlüsse angesichts der sich von Mitte Januar ab fast stetig vollziehenden starken Abbröckelungen der Zuckerpreise waren, ist einleuchtend. Dieselben äusserten sich bei verschiedenen Betrieben, hauptsächlich Böhmens, darin, dass dieselben direkt zum Sperren ihrer Erzeugungsstätten gezwungen wurden.

In unserem Kammerbezirke hatte wohl gleichfalls fast jeder Erzeuger Verlust aufzuweisen, im ganzen können wir jedoch mit Befriedigung konstatieren, dass sich unsere Kanditenerzeuger als genügend stark erwiesen, um diese Verluste ohne Gefährdung ihrer Existenz zu ertragen. Vielleicht zum erstenmale zeigte sich im Rahmen dieser Industrie, was das Aufhören eines allzu heftigen Konkurrenzkampfes bedeutet, indem nämlich die Marge zwischen dem Zuckerpreise und dem Preise der Merkantilkanditen eine so bedeutende war, dass sie an die besten Zeiten der Branche gemahnte. Es hatte nämlich nahezu jede Fabrik teueren Zucker in Händen und wollte wenigstens, so lange es geht, die Gestehungskosten hereinbringen, während sich ein oder zwei Erzeuger unseres Kammerbezirkes die Sache insofern zunutze zu machen wussten, dass sie, trotzdem sie sehr billigen Zucker in Händen hatten, im Interesse ihrer Geschäftskollegen doch im Preise nicht heruntergingen.

Leider konnten jedoch beim Eintritte der neuen Kampagne diese gesunden Verhältnisse nicht mehr aufrecht erhalten werden. Vielmehr etablierte sich auf dem Boden dieser Industrie ein derart heisser Konkurrenzkampf, wie vielleicht nie zuvor. Als eine bedauerliche Tatsache ist es hervorzuheben, dass in diesem Konkurrenzkampfe im Berichtsjahre leider das nationale Moment eine Rolle zu spielen berufen war. Die unerquickliche Entwickelung und Zuspitzung, welche die politischen Verhältnisse im letzten Jahresdrittel des Berichtsjahres genommen haben, hatten nämlich vielfach einen förmlichen nationalen Boykott zur Folge. Langjährige, beiderseits stets zur Zufriedenheit abgewickelte Geschäftsverbindungen wurden mit einemmale von seiten der Kundschaft aufgehoben, ohne dass es möglich gewesen wäre, an deren Stelle neue Geschäftsverbindungen anzuknüpfen.

Sehr grosse Schwierigkeiten verursachte den Kanditenerzeugern im Berichtsjahre der Bezug von Kartoffelsirup, dessen hohe Preislage dazu führte, dass fast jede Erzeugungsstätte ihren Verbrauch überaus einschränkte.

Ein Erzeuger unseres Bezirkes teilt uns mit, dass er bei einem um 16 Prozent das Vorjahr überschreitenden Zuckerverbrauch einen Sirupminderverbrauch von 29 Prozent gegen das Vorjahr zu verzeichnen habe. Derselbe Gewährsmann berichtet uns über eine Stellungnahme der Kanditenfabrikanten gegen die unbegründet hoch gehaltenen Preisforderungen der Sirupfabrikanten in wiederholt abgehaltenen Versammlungen, ferner über die Bestrebungen, die sich zu dem Zwecke, um sich von letzteren zu emanzipieren, im Kreise der Kanditenfabrikanten geltend gemacht haben. So sei beispielsweise die Idee aufgetaucht, es sei von seiten der Kanditenfabriken auf genossenschaftlicher Basis eine Sirupfabrik ins Leben zu rufen, welche Idee jedoch, nachdem es fraglich erschien, ob angesichts der für die Kanditenindustrie dermalen ungünstigen Konjunktur dieselbe noch wirtschäftlich stark genug sein werde, um diese Idee bei gleichzeitiger Ueberwindung der geographischen Schwierigkeiten zu verwirklichen, wieder fallen gelassen worden sei.

Der Verkehr unserer Kanditenerzeuger mit Ungarn bewegte sich heuer in engen Grenzen, da die ungarischen Kristallzuckerfabriken der dortigen Kanditenindustrie unter die Arme griffen und es ihr dadurch sogar ermöglichten, mit unserer Kanditenindustrie in Oesterreich selbst die Konkurrenz erfolgreich aufzunehmen.

Die Zahlen der Zwischenverkehrsstatistik zeigen am besten, wie stark diese Umstände den gegenseitigen Verkehr beeinflussten.

Der Umsatz von Kandiszucker war heuer wenig bedeutend, da das ungarische Geschäft fast zur Gänze entfiel.

Die nun schon seit Jahren an dieser Stelle im Interesse der Kanditenindustrie vorgebrachten Wünsche auf Zuckersteuer-Ermässigung und Borgung, ferner auf Deklassifikation des Artikels von der Stückgutklasse I auf die für raffinierten Zucker festgesetzten Frachtsätze sind auch im abgelaufenen Jahre nicht verwirklicht worden. Kein Wunder daher, dass diese Industrie in auffallendem Rückgange begriffen ist, dass nicht nur die Anzahl der Betriebsstätten abnimmt, sondern sich auch bereits eine Abnahme der Arbeitskräfte im Rahmen der bestehenden Fabriken geltend zu machen beginnt, Umstände, die wohl einen sprechenden Beweis für den bedauerlichen Rückgang dieser Industrie bilden.«

Wir können hier noch anfügen, dass die beteiligten Kreise eine Herabsetzung der österreichischen Verbrauchssteuer von 38 auf 30 Kr. erstreben. Ein Erfolg dieser Bemühungen ist noch nicht abzusehen.

II.

Aus **Breslau** wird über Kakao, Schokolade und Zuckerwaren folgendes für das Jahr 1905 gemeldet:

»Die Ankünfte in Guayaquil-Kakao sind in den ersten elf Monaten des Jahres von 502550 quintals im Vorjahre auf 367100 quintals zurückgegangen. Ebenso ist die Bahia-Ernte gegen frühere Jahre bedeutend zurückgeblieben, dazu ist die Qualität zum Teil recht gering ausgefallen. Statistische Zahlen über die Einfuhr der anderen Hauptprovenienzen Thomé, Trinidad, Caracas, Samana, Ceylon bezw. Java und Afrikaner fehlen noch.

Die Preise sind am Jahresschluss in Guayaquils höher, in allen anderen Provenienzen etwas niedriger als zum Anfange, wofür der Grund wohl in verminderter Kauflust der Fabrikanten besteht, da wegen der am 1. März 1906 eintretenden Zollermässigung von 35 auf 20 Mk. die meisten Fabrikanten wohl nur bis zu diesem Termin gedeckt sind, um die Transitoeinlagerung zu vermeiden.

Digitized by Google

Auf diese kommende Zollermässigung hin sollen in fertigen Fabrikaten bereits vielseitig Abschlüsse zu noch mehr ermässigten Preisen gemacht worden sein, als der billigere Zoll in der fertigen Ware beträgt.

Der Absatz im deutschen Zollgebiet hat sich im Berichtsjahr wieder etwas gehoben, namentlich in den Konsumartikeln, allerdings auf Kosten der Preise. Aber auch in besseren Qualitäten gewinnt der deutsche Fabrikant immer festeren Boden im Inlande. Hoffentlich ist die Zeit nicht mehr fern, wo die ausländischen Marken ganz vom Markte verschwinden; denn, dass der deutsche Fabrikant dasselbe leisten kann, wenn ihm die gleichen höheren Preise bezahlt werden, ist längst erwiesen. Das Exportgeschäft aus dem Bezirke ruht vollständig.

Ein langjähriger Wunsch des Verbandes deutscher Schokoladefabrikanten ist durch Schaffung des deutschen Nahrungsmittelbuches erfüllt worden. Hierdurch sind endlich die diese Industrie betreffenden Begriffe Kakaomasse, Kakaopulver, Schokolade, Ueberzugsmasse oder Kuvertüre, Schokoladenmehl und Kakaobutter festgelegt worden, und es ist zu hoffen und zu wünschen, dass sich die Gerichte in Fälschungsfällen diesen Auslegungen und Bestimmungen allgemein anschliessen.

Das Geschäft in Zuckerwaren hatte zu Anfang des Berichtsjahres sehr unter den äusserst hoch getriebenen Zuckerpreisen zu leiden. Die Fabrikatpreise konnten denselben nur sehr unwesentlich folgen, und mit dem allmählichen Rückgange der Zuckerpreise mussten sofort die Fabrikatspreise ermässigt werden. Wie oft in solchen Fällen, betrug diese Ermässigung mehr als die vorherige Erhöhung, so dass am Schlusse des Jahres die Preise für Konsumartikel billiger sind als je.

In den Kreditverhältnissen hat sich nichts geändert. Die Einziehung der Aussenstände ist zum Teil mit ziemlichen Schwierigkeiten verknüpft. Arbeitskräfte sind genügend zu erlangen. Arbeitseinstellungen sind nicht zu verzeichnen, auch nicht versucht worden, so dass das Arbeitsjahr im ganzen in ruhigen Bahnen verlaufen ist.«

Geschützte Warenzeichen.

Am 1. Mai 1904 haben wir ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben und halten es zum Preise von 2 Mk. feil. Nach Drucklegung dieses Verzeichnisses haben wir bereits in den Heften 219, 223, 226, 227, 231, 233, 239, 245, 246, 248, 255 und 259 neue Eintragungen veröffentlicht; jede dieser Nummern ist von uns für 1 Mk. zu beziehen.

Die von uns mit einem * versehenen Zeichen sind Bildzeichen, von denen entweder die darin enthaltenen Worte oder in Ermangelung dieser das eigenartige Gepräge des Bildes kurz angegeben sind.

Vom 5. Oktober 1905 (Nr. 84023 »Herrenkrone« bis 7. Februar 1906 (Nr. 84976 »Mein Feld ist die Welt«) sind beim Kaiserlichen Patentamt, Berlin, folgende Zeichen neu eingetragen worden:

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
Alla	84480	Gustave Duclaud Nchf., Aktien-Gesellschaft, Berlin, Schulzendorferstr. 23.
Alpursa	84109	Berneralpen-Milchgesellschaft, Stalden (Emmenthal), Schweiz.
Amylit	84724	Deutsche Diamalt-Gesellschaft m. b. H., München.
Alpenperle	84028	Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik, Hausen & Co., A.-G., Kassel.
Alsternixe	84097	Cacao- und Chocoladenfabrik A.-G., Wittenberg, Bez. Halle.
B		
Babenbergia	84680	Gebrüder Wiesner, Bamberg.
Bayerin	84907	Anton Bayer, Budapest.
Bett	84691	Fa. Romain Talbot, Berlin, Kaiser Wilhelmstr. 46.
***Burg Drachenfels (Ansicht)**	84366	Westdeutsche Handelsgesellschaft m. b. H., Cöln a. Rh.
C		
***Chocolat Menier (2 Ansichten von Packungen)**	84559 84560	Société Menier, Paris. do.
***Chocolat-Menier (2 Packungsansichten)**	84544 84545	do. do.
***Cacao Menier (Packungsansicht)**	84543	do.
D		
Diskos	84156	Ferd. Stemler Friedrichsdorfer Zwiebackfabrik, Friedrichsdorf (Taunus).
E		
Elbblume	84153	A. L. Mohr A.-G., Altona-Bahrenfeld.
Electron	84096	Fr. Hensel & Haenert, Halle a. S.
Es Ge	84613	Schwarz & Grosse, Leipzig.
Etti	84145	Anton Etti, Wangen im Allgäu (Württemberg).
Erkenne mich	84677	Fa. Rudolph Daniel, Chemnitz, Neustädtermarkt 9.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
F		
Fe-Le-Ni	84155	Hartwig & Vogel, Dresden.
Fjord-Brand	84499	Wichern & Ludolphi, Hamburg, Bei den Mühren 74/75.
*Forget-me-not (Blume)	84614	Fa. Samuel Henry Ward, Nottingham (England).
*Frau Professor Luise Hollis	84449	Hamburger Kaffee-Import-Geschäft Emil Tengelmann, Mülheim a. Ruhr.
Frobin	84975	Hannov. Nährmittelfabrik Ernst Froböse, Hannover.
Frühlingsgrüsse	84450	Fa. Franz Sobtzick, Ratibor.
G		
Gebr. Hörmann	84026	Gebr. Hörmann, Dresden-Mickten.
Gneisenau	84864	Fa. Carl Kühne, Berlin, Brunnenstr. 111.
Gorlicia	84249	A. L. Mohr A.-G., Altona-Bahrenfeld.
H		
Hager's Blutmalz	84403	Dr. Banholzer & Hager, Pfersee, Augsburgerstr. 35.
Hager's Malzzwieback	84404	do.
Henckell	84133	Carl Henckell, Hamburg, Eppendorferweg 71.
Herrenkron	84023	Gebr. Stollwerck A.-G., Cöln a. Rh.
Herzblume	84612	A. L. Mohr, A.-G., Altona-Bahrenfeld.
*Hohenlohe (Name auf vierblättrigem Kleeblatt gekreuzt)	84593	Hohenlohesche Nährmittelfabrik Aktien-Gesellschaft, Cassel.
I		
Incognito	84500	Harry Trüller, Celle.
K		
Kakao Schokolade Kaffee mit Schlagsahne	84737	Julius Abraham, Berlin, Grüner Weg 108.
L		
Lucerna	84297	»Lucerna« Anglo-Swiss Milk Chocolate Co., Fahrik Hochdorf-Luzern (Schweiz).
M		
Marke Bintz	84770	Walter Adolf Bintz, Hamburg, Alterwall 4.
Mein Feld ist die Welt	84976	David Söhne A.-G., Halle a. S.
Mischo	84850	Fa. Oscar Nicolai, Viersen (Rheinl.).
Mixed Pickles	84154	Harry Trüller, Celle.
*Myopan (unter einem Wasserrad)	84679	Hermann Tracht, Hohenhausen (Lippe).
N		
Nascherl	84024	Schwarz & Grosse, Leipzig.
„Nestle"	84030	Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk-Company, Cham und Vevey (Schweiz).
Neugebaur	84027	Neugebaur & Lohmann, Emmerich a. Rh.
Noxol	84135	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
Nürnberger Trichter	84749	Fa. Heinrich Haeberlein, Nürnberg, Flaschenhofstr. 8.
P		
Polar	84463	Pecher & Co., Herford i. W.
Pomona	84849	Fa. E. Schönfeld, Berlin, Greifswalderstr. 211.
Purgolade	84641	Carl Auerbach, Berlin, Rosenthalerstr. 1.
R		
Raffael Santi	84478	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Romtal	84431	Fa. Romain Talbot, Berlin, Kaiser Wilhelmstr. 46.
S		
Saphir	84235	Fa. Leonard Monheim, Aachen.
Schutz und Trutz	84851	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek.
Siesta	84651	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Smaragd	84234	Fa. Leonard Monheim, Aachen.
*Stollwerck Familie Cacao	84678	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
Stolzenfels	84939	Gebr. Hörmann, Dresden-Mickten.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
T		
Thuna	84846	G. Kammermann & Co., Schweizerische Trokenmilch Gesellschaft, Glockenthal b. Thun, Schweiz.
Traumulus	84451	Harry Trüller, Celle.
Trutz	84750	Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H., Wandsbek.
Tubingensia	84479	Carl Lemberger, Tübingen, Wilhelmstr. 20.
W		
***Walter Adolf Bintz**	84625	Walter Adolf Bintz, Hamburg, Alterwall 4.
Walter Adolf Bintz	84624	do.
White Mountain	84107	Fa. Paul W. Ornstein, Hamburg, Hohe Bleichen 20.

Zuckermarkt.

Bericht vom 18. April 1906.

Die beiden Wochen vor dem Fest zeigten hier und da Ansätze, um eine Aufbesserung herbeizuführen, doch ohne durchschlagenden Erfolg. Wohl kaufte England wieder, und die Verbrauchszahlen für März waren besonders in England und in den Vereinigten Staaten sehr zufriedenstellend. Auch steht England vor seiner Hauptbedarfszeit und braucht dafür Zucker, weil es bisher immer nur den laufenden Bedarf deckte. Ferner blieben die Schwierigkeiten, die Magdeburger Raffinerien mit ihren Arbeitern hatten, nicht ohne Einfluss auf den Preis, aber alle diese Anregungen konnten wohl die Preise etwas aufbessern, aber nicht die Stimmung ändern.

Aus allen Rüben bauenden Ländern kommen Berichte, dass der Rübenbau jetzt allgemein in Angriff genommen wird. Ein abschliessendes Urteil über die Anbaufläche schon jetzt zu geben, wäre verfrüht, da viele Fabriken noch unterhandeln. Zwar liegen schon Schätzungen von Otto Licht vor, der acht Prozent weniger als für 1905 schätzt, doch bleibt das endgültige Ergebnis noch abzuwarten. Die Nachrichten über eine günstige Kubaernte halten sich andauernd. Willet & Gray schätzen die Ernte auf mindestens 1165000 oder höchstens 1300000 tons.

Diese Erntenachrichten, die besonders über den Umfang der europäischen Rübenernte noch keine Gewissheit verschaffen können, sind im Verein mit dem ziemlich bedeutenden Angebot, das durch die umfangreichen Vorräte zum guten Teil bedingt ist, schuld daran, dass sich die Marktlage trotz der genannten Anregungen nur unwesentlich verändert hat.

Auch auf dem Raffinadenmarkt zeigte sich wieder das gleiche Spiel, wie schon seit Wochen. Sobald einige Käufer erscheinen, erhöhen die Raffinerien ihre Forderungen und verscheuchen die Käufer damit wieder. Das hindert aber nicht, dass trotzdem einige wenige Abschlüsse gemacht wurden. Die Magdeburger Tagespreise stellten sich am 17. April auf 17.25—17.50 Mk. für gemahlenen Melis.

Kakaomarkt.

Bericht vom 18. April 1906.

Die Marktlage hat sich in den letzten 14 Tagen vor Ostern noch mehr befestigt. Wie lange diese nach oben zeigende Stimmung noch anhält, lässt sich heute, in der sogenannten erntelosen Zwischenzeit, kaum sagen. Jedenfalls beweisen die anziehenden Preise, dass ein reger Bedarf auch für den Augenblick vorhanden ist, denn sonst würde sich die Nachfrage bei den höheren Forderungen schwerlich am Markte zeigen.

Die **Hamburger** Zufuhren sind vom 1. bis 15. April recht umfangreich gewesen. Es kamen 35110 Sack an gegen 23435 Sack 1905. Seit Jahresanfang, 1. Januar bis 15. April, sind in Hamburg gelandet

1906	1905	1904
197631	190461	180159 Sack.

Im einzelnen verteilen sich die Landungen der ersten Aprilhälfte wie folgt:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen
vom 1. bis 15. April 1906.

Bahia	6692 Sack
Westindien	6366 »
Westküste Südamerikas	4700 »
Bremen	4390 »
Lissabon	3283 »
Le Hâvre	3065 »
Westküste Afrikas	2877 »
London	1286 »
Southampton	1257 »
Amsterdam	582 »
Liverpool	341 »
Bordeaux	261 »
Antwerpen	10 »
Zusammen:	35110 Sack

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Märzankünfte 1906 in Guayaquil haben 43250 Quintales umfasst gegen 58750 Quintales im Jahre 1905. Seit Jahresanfang bis Ende März sind angebracht worden:

1906	1905	1904
111750	118250	143000 Quintales.

Ueber den Ausfall und die Mengen, die zu erwarten sind, lassen sich nur vorsichtige Aeusserungen vernehmen. Die Zufuhren kommen jedenfalls nur langsam herein.

Anfang April wurden in Guayaquil angeschrieben:

Arriba	mit 22½	bis 23½ $
Balao	» 21	» 22 »
Machala	» 20½ $.	

Auf den europäischen Märkten wurden die Forderungen ebenfalls erhöht. Vor dem Fest forderte man für Superior Sommer Arriba 70½ Mk. und mehr, für Superior epoca Arriba 66 Mk., für Machala 64 Mk. und für Balao 65 Mk., alles auf Abladung, Kostfracht Hamburg. In London fand das Auktionsangebot nur zum kleineren Teil Käufer, Machala zu 68 sh und Caraquez, gut bis fein, zu 68 bis 72½ sh. Seitdem haben die Preise sich weiter befestigt.

Digitized by Google

Trinidadkakao. In der zweiten Märzhälfte sind verladen nach Europa 5383 Sack, und nach den Vereinigten Staaten 3081 Sack, gegen 7407 und 5352 Sack in der entsprechenden Zeit von 1905. Seit Jahresanfang, also in 3 Monaten, sind von Port of Spain verladen

	im ganzen	davon U. S. A.
1906:	55 031 Sack	26 567 Sack
1905:	56 656 »	25 334 »

Die Trockenheit machte Ende März einigen erquickenden Regengüssen Platz, die auf den Pflanzungen viel nützten. Mit bedeutenden Ankünften der neuen Ernte rechnet man aber jetzt erst im Mai, die augenblicklichen Zufuhren sind nur klein und finden schlank Abnahme zu etwas höheren Preisen. Auch auf den europäischen Märkten konnten sich die Preise gut halten, bei nur kleinem Auktionsangebot in London, doch wurden dort ausserdem 1000 Sack umgesetzt. Mittlere bis gute Bohnen brachten 53 bis 54½ sh, feine 56 sh, sehr feine 61 sh. Die Londoner Vorräte haben sich in der Berichtszeit um einige wenige Sack vermindert, in Le Hâvre lagen Anfang April 43 629 Sack.

Thomékakao. D. »Cazengo« hat am 4. April in Lissabon 1558 Sack gelandet. Am gleichen Tage lagen im Lissaboner Zollhause etwa 55 000 Sack gegen 70 172 Sack am 7. April 1905. Die Aprilzufuhren werden auf 5000 Sack im ganzen geschätzt, im April 1905 betrugen die Ankünfte 4004 Sack mehr.

Die Preise haben sich bei den kleineren Zufuhren gut behauptet. Vor Ostern wurden für fein 48 bis 48½ und für kurant 44½ Mk. verlangt, auf Abladung, cif Hamburg.

Bahiakakao. In den letzten drei Erntejahren sind in Bahia angeliefert:

1903/04:	253 357 Sack
1904/05:	305 339 »
1905/06:	309 598 »

Dabei ist zu beachten, dass für das eben verflossene Erntejahr noch die in der zweiten Märzhälfte angebrachten Mengen fehlen, in der ersten Märzhälfte 1906 waren es 6250 Sack, während im ganzen Märzmonat 1905 nur 5353 Sack angeliefert wurden. Die hohe Zahl des letzten Erntejahres ist hauptsächlich erreicht durch die ganz bedeutenden Ankünfte der Monate Oktober bis Januar. Die Preise haben sich, wie für Thomé, so auch für Bahia, gut behauptet. Es wurden 45 Mk. für fair fermented und 47¾ Mk. für superior verlangt, Kostfracht Hamburg.

Sanchez/Samanákakao. Die dominikanische Gesamternte von Kakao stellt sich auf

1905	1904	1903	
12 784 661	13 557 739	7 825 000	Kilo

Das Gesamtergebnis des letzten Jahres ist demnach ein wenig niedriger.

Die Preise haben sich in den letzten 14 Tagen sehr gut gehalten und zeigen eine kleine Besserung.

Accrakakao. Auch hier haben die Preise angezogen und scheinen fest bleiben zu wollen.

Grenadakakao. Das Londoner Auktionsangebot war nur klein. Am 3. April wurden 17 Sack umgesetzt, mittel bis gut zu 47 bis 49½ sh.

Von Grenada wurden in der ersten Märzhälfte 754 Sack verladen; davon ging das meiste nach New-York.

Die Londoner Zufuhren waren nur klein, so dass sie die Abforderungen nicht ausgleichen konnten; die Bestände gingen daher um einige hundert Sack zurück.

Ceylonkakao. Auf den Londoner Auktionen wurden von angebotenen 2671 Sack im ganzen 1369 Sack geräumt. Die Preise hielten sich ungefähr, wenn gleich infolge des andauernd starken Angebots die Nachfrage etwas nachzulassen schien. Die verhältnismässig grossen Zufuhren blieben in der Berichtszeit hinter den Abforderungen zurück, so dass die Bestände um etliche Sack sanken. Für kurante bis gut mittlere kleinbohnige Sorten wurden 53 bis 60½ sh in der Woche vor Ostern bezahlt. Feine Eingeborenensorten brachten 51 sh.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 3. und 10. April statt. Das Gesamtangebot umfasste 6410 Sack, wovon an beiden Tagen 2957 Sack geräumt wurden. Besonders am ersten Tage herrschte rege Nachfrage, besonders für geringere Sorten, in der stillen Woche stellten sich weniger Käufer ein, wohl schon unter dem Eindruck des Osterfestes, doch behaupteten die Preise auf der ganzen Linie ihren Stand. Das Osterfest ist auch der Grund, dass am 17. April die Londoner Kakao-Auktionen ausgefallen sind. Ueber die einzelnen Sorten ist schon berichtet. Soweit es noch nicht geschah, soll gesagt werden, dass die fremden Sorten wieder nur wenig Beachtung fanden.

Die Londoner Kakaobewegungen haben betragen in Sack 1906 (1905):

	im März	in drei Monaten
Zufuhren	19 092 (18 624);	77 202 (59 616)
Ablieferungen		
für Verbrauch	10 905 (15 306);	47 212 (44 062)
» Ausfuhr	6 855 (6 814);	16 275 (18 485)

Die Bestände haben am 1. April 1906 (1905) in London 74 323 (80 171) Sack umfasst, eine Woche später, am 7. April 1906 (1905) stellten sie sich auf 73 310 (78 908) Sack.

Diese Vorräte setzen sich, wie folgt, zusammen (in Sack):

Trinidad	12 897,	Guayaquil	14 146
Grenada	8 354,	Bahia	582
Andere Westind.	2 683,	Afrikaner	5 266
Ceylon	21 734,	Andere Sorten	7 648

Soweit schon ersichtlich, wurden in der Berichtszeit in **Liverpool** 521 Sack Thomé gelandet. Das Geschäft ist dort ruhig bei kleinen Umsätzen.

In **Bristol** kamen 1950 Sack Thomé und 187 Sack Jamaica an, in **Southampton** 1000 Sack Guayaquil und etwa 900 Sack verschiedener Sorten.

Le Havre. Die Kakaobewegungen für März 1906 zeigen folgende Zahlen in Sack:

Herkunft	Zufuhren	Ablieferungen	Bestand
Para	753	3 098	8 271
Trinidad	3 356	4 993	43 629
Cote Ferme	5 290	8 151	14 836
Bahia	2 181	2 680	12 712
Haiti	2 419	1 555	12 216
Sanchez / Samana	1 084	1 135	10 059
Martinique	1 055	742	4 488
Andere Sorten	4 639	2 911	36 420
März 1996:	20 777	25 265	142 631
» 1905:	32 872	28 340	146 655

Seit Jahresanfang, in drei Monaten, sind

	1906	1905	
angeliefert:	89 305	95 045	Sack
abgeliefert:	89 522	85 420	»

Kakaoverbrauch:

England. In Rohkakao werden angegeben 1906 (1905).

für	im März	in 3 Monaten
Einfuhr	2176 (2102) tons,	7471 (6570) tons
Verbrauch	1781 (1849) »	5919 (5210) »
Ausfuhr	604 (564) »	1230 (1332) »

Die Bestände in ganz England haben Ende März 4795 tons umfasst gegen 5480 tons in 1905 und 5925 tons zur gleichen Zeit 1904.

Digitized by Google

An »prepared cocoa« sind 1906 (1905) in lbs

	im März	in 3 Monaten
angeliefert	812927 (744207)	2371664 (2409048)
verbraucht	765852 (740215)	2226910 (2327558)
ausgeführt	52556 (35644)	136129 (112040)

Die Vorräte unter Zollverschluss stellen sich hierfür auf 72000 lbs Ende März 1906, während es 1905 75000 lbs und 1904 123000 lbs waren.

Holland. Die Einfuhr von Rohkakao hat umfasst

	im Februar	in 2 Monaten
1906:	1569000 kg	2876000 kg
1905:	1517000 »	2709000 »

Belgien. Es sind an Rohkakao in Kilo

	1905	1904	1903
eingeführt	5305250	5633950	4450950
ausgeführt	2248052	2841940	1683160

Kakaoschalen. Am 3. April wurden in London 68 tons (1852 Sack) von Cadbury verkauft. Es erzielten auf die Tonne die Typen

A 115 bis 125 sh,
B 125 sh,
C 125 »,
D 255 bis 282½ sh.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. April 1906.

Die nächsten Auktionen werden am 1. Mai in Amsterdam und London abgehalten werden. Für Amsterdam sind angemeldet:

50000 Kilo Van Houten
15000 » De Jong
5000 » Mignon
10000 » Stollwerck.

Im vorigen Jahre kamen 55 Tons Van Houten und 32 Tons Nebenmarken zum Verkauf; in diesem Jahre sind es 50 Tons Van Houten und 30 Tons Nebenmarken. Von der Marke Van Houten haben wir in den ersten fünf Monaten dieses Jahres 375 Tons in den Auktionen gehabt,

gegen 340 » in 1905
375 » in 1904
370 » in 1903.

Das Londoner Auktionsquantum ist noch nicht bekannt; man kann auch dort wohl 50 Tons wie im vorigen Jahre erwarten.

Im freihändigen Verkehr wurde bis zur Osterwoche ganz flott gekauft. Mit und nach den Feiertagen ist der Bedarf zurückhaltend geworden, obgleich die Preise sich gehalten haben und kein grosses Angebot vorliegt.



Allerlei.

Einzahlung der Abonnementsbeträge. Wir bitten darauf zu achten, dass auf dem Abschnitt der Postanweisung auch der Name des Einzahlers vermerkt wird, damit wir wissen, von wem der Betrag stammt. So sind ohne Nennung des Namens eingezahlt:

20 Mk. am 6. April beim Postamt Berlin 20 und
20 » » 5. » » » Hamburg 18.

Wir bitten die betr. Einzahler, uns sofort ihre Namen aufzugeben, damit der Gordian ihnen ohne Verzug auch vom nächsten Jahrgang ab zugestellt werden kann.

Herabsetzung der Zuckersteuer. Der Kommissionsbeschluss auf Herabsetzung der Zuckersteuer von 14 auf 10 Mk. wurde am 4. April vom Reichstag ohne lange Erörterungen angenommen. Alles, was in dieser Sache vorliegt, wurde dem Reichskanzler zur weiteren Bearbeitung überwiesen. Der Ansatz der Zuckersteuer von 130 Millionen Mark wurde angenommen. Zu wünschen wäre, dass sich der Bundesrat ebenfalls bald mit der Herabsetzung der Verbrauchsabgabe befasste, denn je eher die Herabsetzung geschieht, desto besser ist es für die beteiligten Kreise. Natürlich muss auch eine gewisse Uebergangszeit eingehalten werden, doch glauben wir, dass diese nicht zu lange ausgedehnt werden darf, man könnte sich dann ja auch dadurch helfen, dass man auf die am Tage des Uebergangs schon abgefertigten Inlandslager den Unterschied von 4 Mk. auf 100 Kilo zurück vergütet.

Jedenfalls scheint die offenbar »offiziöse« Meldung der »Köln. Ztg.« nicht zu stimmen, dass die Verbrauchsziffern trotz der niedrigen Preise so klein seien, weil die Händler in Erwartung einer nahe bevorstehenden Herabsetzung der Steuer weniger Zucker in den Verbrauch abfertigen liessen. Wenn der Verbrauch sich nur gehörig melden würde, so würden auch die Händler schon Zucker abfertigen lassen und abnehmen.

Andererseits geht aber aus dieser Meldung hervor, dass das Reich einer nahen Herabsetzung sehr wenig geneigt ist, in Anbetracht des erheblichen Ausfalls der Einnahmen, der in der Uebergangszeit zu erwarten sei.

Pfister, Mayer & Co., München, haben am 8. November 1904 ein Patent angemeldet, das am 22. März 1906 ausgelegt worden ist. Sie wollen ein Verfahren zur Herstellung eines leichtlöslichen Nährmittels aus Halmfrüchten unter den Schutz des Patentgesetzes gestellt haben. Nach diesem Verfahren sollen die Halmfrüchte, also Hafer, Roggen, Weizen, Gerste usw. gemälzt werden; die dann noch in den Körnern vorhandene Stärke soll durch Erhitzen des »Malzmehles« mit Wasser »verzuckert« und dann soll der Brei zwecks Aromatisierung gebacken werden. —

Dieser Patentanspruch leidet an Unklarheit und wohl auch an einem erheblichen Mangel an Neuheit. Dass man durch Mälzen die Stärke in den Halmfrüchten verwandelt und löslich macht, wissen wir alle und die Bierbrauer am besten. Hätte das Mälzen diesen Zweck nicht, dann gäbe es weder Schnaps noch Bier. Dass aber durch späteres Erhitzen des Malzmehles und Backen des Teiges ein vollkommen stärkefreies und noch dazu leichtlösliches Nährmittel erzeugt werden soll, leuchtet uns zunächst nicht ein. Es wird uns ja aber hoffentlich eines Tages dieses Nährmittel unter die Hände kommen.

Dr. Otto Volz, Berlin, hat unter V. 5845 X 53 K. ein Patent auf ein Verfahren zur Herstellung konzentrierter Fruchtsäfte nachgesucht, das am 12. März 1906 ausgelegt worden ist. Volz will aus den Fruchtsäften durch bekannte Lösungsmittel wie Benzin, Benzol, Aether usw. das flüchtige Aroma herausziehen, den Extrakt abdestillieren — am besten im Vakuum —, und will so auf der einen Seite den aromalosen Fruchtsaft, auf der andern das konzentrierte Aroma gewinnen. Durch Wiedervereinigung des aromalosen Fruchtsaftes mit dem konzentrierten Fruchtaroma will er dann Fruchtsäfte mit beliebig starkem Fruchtaroma herstellen. —

Wenn das Verfahren das hält, was Herr Dr.

Digitized by Google

Volz sich und andern davon verspricht, dann hätte die Konfitüren-Industrie, die sich immer mehr von den künstlichen Geruchsstoffen abwendet, demnächst einen willkommenen Ersatz in reinem Fruchtaroma zu erwarten. Vielleicht schickt der Patentsucher uns gelegentlich einmal eine kleine Probe ein. —

Die Inhaber der Firma **H. C. Bestehorn,** Grossbetrieb für Papierverarbeitung in Aschersleben, die Herren Heinr. Chr. Bestehorn, Otto Bestehorn und Richard Bestehorn, haben einen Betrag von 150000 Mk. gestiftet zur Errichtung eines Bestehornhauses. Der Zweck dieses Hauses ist ersichtlich aus dem Schreiben, in dem die drei genannten Herren Bestehorn ihren Entschluss dem Magistrat von Aschersleben mitteilen. Das Schreiben lautet:

»Die Tatsache, dass in unserem Volke eine immer grössere Entfremdung und Scheidung der einzelnen Gesellschaftsklassen, besonders der Arbeitgeber und Arbeitnehmer in Industrie, Landwirtschaft, Handwerk und Handel zutage tritt, sodass ein gemeinsames schaffensfreudiges Zusammenarbeiten auf immer grössere Schwierigkeiten stösst, hat in uns den Wunsch rege gemacht, an einem Wiederzusammenschluss und besserem gegenseitigen Verständnis mitzuhelfen. Als ein Mittel zur Förderung dieser Aufgabe erscheint uns die Schaffung eines geeigneten Hauses, in welchem sich alle Bevölkerungskreise, insbesondere auch die heranwachsende Jugend, zur Pflege von Kunst und Wissenschaft, zu körperlicher und geistiger Ausbildung und zu frohem Lebensgenuss zusammenfinden können.

Das Haus soll eine Stätte sein, in der — ohne Vernachlässigung der gegenseitigen Achtung und Ehrerbietung — der Mensch dem Menschen näher tritt.

Zu diesem Zwecke widmen wir zum Besten unserer Vaterstadt ein Kapital von

150000 Mk.

unter den in der Anlage näher verzeichneten Bedingungen.

Als Stiftungstag soll der 27. Februar 1906 gelten, der Tag der Silber-Hochzeit Ihrer Majestäten des Kaisers und der Kaiserin.«

Für dieses Bestehornhaus ist ein Wettbewerb ausgeschrieben, der am 30. Juni 1906 geschlossen wird, und worüber Einzelheiten von der Firma gegen Einsendung von 1.50 Mk. zu erhalten sind. Zur Preisverteilung sind 3600 Mk. bestimmt. Ausserdem behält sich die Firma das Recht vor, die eingereichten Entwürfe für je 500 Mk anzukaufen. Das Haus soll enthalten in der Hauptsache:

1. Sechs Zimmer für Jugendklubs (Turn- und Gesangvereine usw.);
2. einen Raum als öffentliche Bibliothek;
3. eine Lesehalle;
4. einen grösseren Saal mit einer Theaterbühne;
5. einen kleineren Saal;
6. drei bis vier kleinere Zimmer für Sitzungen;
7. zwei bis drei Kegelbahnen im Keller;
8. Räume für Küche, Vorratskammern usw.

Weitere Einzelheiten sind aus den Bedingungen ersichtlich.

Wir weisen auf diese Bestehornstiftung hin, einmal, weil die Firma in den Kreisen der Kakao-, Schokolade- und Zuckerwarenfabrikanten als Lieferant wohlbekannt ist, und zweitens, um das Beispiel der Herren Bestehorn zur Nachahmung zu empfehlen, wo es die Verhältnisse gestatten. Derartige Einrichtungen sind ganz dazu angetan, das gute Einvernehmen zwischen Arbeitern und Arbeitgebern zu fördern und zu stärken. Für jeden Betrieb bildet gerade ein ungestörter Friede zwischen beiden Teilen eine häufig wenig beachtete Stütze des ganzen Unternehmens. In den letzten Jahren ist auch diese Erkenntnis mehr und mehr durchgedrungen und hat auf dem Gebiete der Arbeiterfürsorge vortreffliches geschaffen. Wir kommen auf dies Kapitel noch bei einer späteren Gelegenheit zurück.

Verwechselungsgefahr. Wir haben den Eindruck, als ob die Gerichte, insbesondere das Reichsgericht, in der letzten Zeit erheblich schärfer urteilen, wenn es sich um Vergehen handelt, auf die das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb zugeschnitten ist. Der nachstehende kleine Bericht, den wir in der »Frankfurt. Zeitg.« finden, ist dafür ein Beispiel:

»Ein Streit um den Namen »Kneipp« wurde kürzlich zwischen der Firma Kathreiners Malzkaffeefabriken und einer Bremer Firma vor dem Oberlandesgericht verhandelt. Kathreiners Malzkaffeefabriken, deren Beziehungen zu dem verstorbenen Pfarrer Kneipp bekannt sind, fabrizieren als Ersatz für Bohnenkaffee einen aus Malz hergestellten Kaffee, und haben sich in der Zeichenrolle des Patentamtes als sogenannte Lautzeichen für Malz und Getreidekaffee das Wort »Kneipp« und für Kolonialwaren, speziell Kaffeesurrogate, das Wort »Pfarrer Kneipp« eintragen lassen. Die Bremer Firma stellt ihrerseits ebenfalls einen Malzkaffee, »Pfeiffers Malzkaffee« her, den sie mit einer Ausstattung in den Verkehr bringt, die zwar rein äusserlich mit der von Kathreiners Malzkaffeefabriken benutzten Ausstattung nicht verwechselt werden kann, aber in auffallendem Drucke standen auf den Packungen die Worte »nach Pfarrer Kneipp«. Es kam deshalb zu einem Prozesse, in welchem Kathreiners Malzkaffeefabriken forderten, dass dem Bremer Hause der Gebrauch der Worte »Kneipp« und »Pfarrer Kneipp« verboten werde, indem sie sich darauf stützten, dass ihnen Pfarrer Kneipp das ausschliessliche Recht der Benutzung seines Namens zur Warenbezeichnung und geschäftlichen Verwendung eingeräumt habe, und dass sie ausserdem den Warenzeichenschutz auf die Worte »Kneipp« und »Pfarrer Kneipp« genössen. Die beklagte Firma dagegen wies darauf hin, dass sie gar nicht behaupte, Kathreiners Malzkaffee in den Handel zu bringen, sie habe mit der Wendung »nach Pfarrer Kneipp« deutlich zum Ausdruck gebracht, dass sie lediglich das System kennzeichnen wolle, nach welchem die Ware hergestellt sei. Da die Umhüllung ihrer Ware ganz verschieden sei von derjenigen der Firma Kathreiner, so könne von einem Eingriff in deren Rechte keine Rede sein. Demgegenüber betonte die klagende Firma, dass durch die Hervorhebung des Wortes »Kneipp« auf den Umhüllungen der Ware beim Publikum eine Verwechselungsgefahr hervorgerufen werden könnte. Das Landgericht verurteilte die beklagte Firma, den Gebrauch der Worte »Kneipp« und »Pfarrer Kneipp« zur Bezeichnung von Waren, insbesondere von Pfeiffers Malzkaffee zu unterlassen, und das Oberlandesgericht schloss sich den »Hamb. Nachr.« zufolge dieser Entscheidung an. Zusätze wie »nach System«, »genau wie«, »Ersatz für« begründeten eine erhebliche Verwechslungsgefahr. Es liege immer die Gefahr vor, dass das Publikum bei einer solchen Ausdrucksweise die Zusätze übersehe, lediglich auf das bekannte Warenkennzeichen achte und nicht erkenne, dass es

Digitized by Google

sich nur um eine nachgemachte Ware handle. Das Reichsgericht sei von einer laxeren Behandlung solcher Fälle allmählich zu einer strengeren übergegangen und jetzt bei dem Grundsatze angelangt, dass, sofern das Warenkennzeichen eines andern benutzt werde, den dahinter zurücktretenden Zusätzen eine entscheidende, die Verwechselungsgefahr ausschliessende Bedeutung nicht beigemessen werden könne. Im vorliegenden Falle nun seien die Worte »Kneipp« bezw. »Pfarrer Kneipp« nicht nur benutzt, sondern auch in besonderer Weise hervorgehoben. Der Konsument werde das kleiner gedruckte Wörtchen »nach« leicht übersehen und infolge des Hervortretens des Wortes »Kneipp« bezw. »Pfarrer Kneipp« diese zur Grundlage seiner Entschliessung machen. Damit sei aber eine Verwechselungsgefahr im Sinne des Gesetzes gegeben. Auf die Verschiedenheit der Umhüllungen ist kein Gewicht zu legen, da das Publikum durch diesen Unterschied keineswegs vor dem Irrtum gesichert sei, in welchen es durch das unzulässige Hervortreten des Namens »Kneipp« versetzt werde.

Man schreibt uns:

»Gestatten Sie, dass ich Sie auf einige Sachen aufmerksam mache, die Sie vielleicht gelegentlich im Gordian benutzen können. Ich verfolge eifrig den Gang der Dinge in unserer Industrie, besonders den Wettkampf der Schweizer mit den Industrien der übrigen Länder; mir ist aufgefallen, dass die schweizerischen Fabrikanten auch in Deutschland ihre Packungen mit englischer Aufschrift feil halten. Diese Packungen kann man wohl für England gutheissen, aber bei dem bedeutenden Absatz, den die schweizerischen Fabrikanten auch in Deutschland haben, würde es sich doch sicherlich verlohnen, für die in Deutschland feilgehaltenen Schokoladen, Packungen mit deutscher Aufschrift anfertigen zu lassen. Bei der Niederschrift dieser Zeilen liegt eine Caillersche Packung vor mir, die Aussenhülle mit englischem Aufdruck, und als Beilage finde ich innen auf dünnem Seidenpapier eine Reklame — in deutscher Fassung. Wenn sich die schweizerischen Fabriken, wie in diesem Falle, schon die Umstände machen, den für Deutschland bestimmten Schokoladenpackungen deutsche Anpreisungen beizulegen, so ist es, meine ich, ebenso recht und billig, wenn auch die Aussenseite eine deutsche Aufschrift trägt. Hoffentlich hat diese kleine Anregung den gewünschten Erfolg bei den schweizerischen Fabrikanten, deren Packungen keine deutsche Aufschrift haben. Ich könnte Ihnen noch mehr Beispiele namentlich aufführen.

Zum zweiten befremdet es mich sehr, dass gute deutsche Fabriken ihren Milchschokoladen ein schweizerisches Mäntelchen umhängen, in der Absicht, auf diese Weise besser Absatz dafür zu finden. Derartige »Anklänge« nehmen sich aber recht wenig »fair« aus, um einen passenden englischen Ausdruck zu gebrauchen. Ich brauche hierauf wohl nicht weiter einzugehen; obgleich auf diese wunde Stelle immer noch nicht genug hingewiesen ist. Ich will mich nur darauf beschränken, dass Sie vor einiger Zeit im Gordian schrieben, ein amerikanischer Schokoladenfabrikant hätte alle Eselskrücken von sich geworfen und böte seinen Kunden nicht Swiss — sondern American Milk Chocolate an. Ich habe bisher vergebens danach gesucht, dass ein einziger deutscher Fabrikant den gleichen Weg gegangen wäre, dass er eine d e u t s c h e Milchschokolade herstellt, die weder durch Alpenlandschaften noch durch Alpenveilchen oder durch Sennerinnen usw. an die Schweiz erinnerte. Zwar hält eine grosse deutsche Fabrik schon lange deutsche Schokolade und deutschen Kakao feil, aber nach einer »deutschen Milchschokolade«, die durch nichts in ihrer Aufmachung ans Ausland erinnert, habe ich bisher vergebens gesucht. Sollte ein anderer glücklicher sein wie ich, und mir eine derartige Packung zeigen können, so würde ich mich sehr freuen, muss aber die Möglichkeit sehr bezweifeln.

Vielleicht haben Sie schon einen solchen Fall erlebt, sodass Sie mir hierüber einiges mitteilen könnten? Andernfalls sollte es mich freuen, wenn Ihnen meine Zeilen Gelegenheit geben, hierauf einmal hinzuweisen.«

* * *

Wir wollen uns umsehen; einstweilen haben wir den Brief, wie der Herr Einsender sieht, abgedruckt.

Victor **Hain** und Peregrine Oliver **Wilson** in London wollen sich, mit einer Anmeldung vom 28. März 1905, die am 5. April 1905 ausgelegt worden ist, ein deutsches Patent holen, auf eine Maschine zum Eintafeln von Schokolade und ähnlicher Massen. Sie sagen von ihrer Maschine, dass dabei »in entsprechende Grösse geschnittene Stücke in Formen eingepresst werden, und dass die lose in den Formen eingelegten Stücke unter einer Reihe von Stempeln hinweggeführt werden, die durch verschieden stark gespannte Federn einen Pressdruck erzeugen und so allmählig das Stück in die Form und zum Umhüllen in ein zwischen gelegtes Stück Stanniol einpressen«.

Wir müssen gestehen, wir können uns keinen Vers auf die Maschine machen. Obgleich eine Abbildung beigefügt ist, verstehen wir nicht ihren Zweck. Die Erfinder nehmen aber doch wohl das deutsche Patent, um in Deutschland Absatz zu finden. Da wäre es nicht unpraktisch, wenn sie uns einmal solche Schokoladen einsenden wollten, die auf dieser Maschine eingetafelt und verpackt worden wären. Kommt sie dem Ideal nahe, dass die aus der Entlüftungs- oder Teilmaschine kommende Schokolade sich sogleich automatisch mit Stanniol umkleidet, sich automatisch in die Tafelform legt, sich in nacktem Zustande weder vor dem Einformen noch beim Einformen und Ausformen oder beim Stanniolieren durch Menschenfinger betasten zu lassen braucht, dann sollen die Herren Erfinder in uns ihre besten Freunde finden. Wir wollen ihnen Absatz für hunderte von Maschinen verschaffen oder nachweisen. Ist sie aber von diesem Ideal noch weit ab, dann sinnt vielleicht ein findiger Kopf darüber nach, wie es zu erreichen ist. Wir glauben, dass für einfache Formen, für Krokettes, kleine Täfelchen, diese hier gestellte Aufgabe ohne besondere Schwierigkeiten zu erfüllen ist.

Herr Paul Frédéric Ernst Magniez in Amiens will sich ein »V e r f a h r e n z u r V o r b e r e i t u n g v o n S c h o k o l a d e n t e i g f ü r d a s F o r m e n d e r T a f e l n u n d d a s U e b e r z i e h e n d e r B o n b o n s« durch ein deutsches Patent schützen lassen. Er hat am 20. Juni 1905 seinen Anspruch eingereicht, der am 5. April 1906 ausgelegt worden ist; wer einsprechen will, muss das bis zum 5. Juni tun. Der Patentsucher sagt von seinem Verfahren, dass es sich dadurch als neu kennzeichne, dass die auf 40–60 Grad Celsius erwärmte Masse zweckmässig in dünnen Schichten schnell auf eine u n t e r 28 Grad Celsius liegende Temperatur abgekühlt und dann wieder auf nahezu 35 Grad erwärmt würde, zu dem Zwecke, trotz der raschen Abkühlung eine Masse von normaler

Digitized by Google

Erstarrungsfähigkeit zu erhalten. Und er sagt in seinen Erläuterungen: Die bisher gebräuchlichen Kühlverfahren seien unvollkommen und nach ihnen sei kein »günstiges Resultat« zu erzielen, weil bei jedem Verfahren die Endtemperatur eine andere sei, die zwischen 33 bis 28 Grad Celsius schwanke. Und er spricht weiter allerlei von Ueberhitzungserscheinungen und Erstarrungspunkten der Kakaobutter. Wir kennen Herrn Magniez in Amiens nicht näher, aber wir wissen, dass die Vorbereitungsarbeit beim Einformen von Schokoladen in gut eingerichteten Fabriken sich mit der grössten Zuverlässigkeit abwickelt, und dass dabei »Ueberhitzungserscheinungen« nicht vorkommen. Geübte Einformer wirken als wandelnde lebendige Thermometer ihre Massen in verständiger Weise formfertig an und erzielen wohl allenthalben ein »günstiges Resultat«, trotzdem Herr Magniez sagt, es sei unmöglich. Grossen Wert können wir diesem Patentanspruch nicht beimessen.

Die Firma **Ruete & Schütte** in Hamburg teilt uns mit, dass Herr Aug. Möller, der bisher Prokurist dieser Firma war, ausgetreten ist, und Herr Möller teilt mit, dass er am 1. Mai unter der Firma **Aug. H. W. J. Möller & Co.,** Grosse Reichenstrasse 55 I., ein Kakao-Import und Kommissionsgeschäft errichten werde.

Aus der Schweiz:

In Heft 263 haben wir kurz die **Gesamtausfuhr** von **Schokoladen** gemeldet, im einzelnen sind ausgeführt an Schokoladen in Gewicht

nach	1905	1904	±
Grossbritannien	2 801 100 Kilo	2 704 600 Kilo	+ 3.6 %
Verein. Staaten	946 300 »	822 400 »	+ 15 1 %
Deutschland	769 300 »	620 400 »	+ 24 0 %

Dem Werte nach stellen sich die Zahlen des Jahres 1905 auf 11 626 098 frs für Grossbritannien, auf 3 623 308 frs für die Vereinigten Staaten und 3 253 792 frs für Deutschland. Relativ wie absolut zeigt Deutschland unter diesen drei Ländern die höchsten Zahlen.

Mit den **Milchpreisen** beschäftigten sich alle beteiligten Kreise fortwährend. Allgemein sind die Abschlüsse durch das gemeinsame Vorgehen der Milchgenossenschaften zu etwas höheren Preisen zustande gekommen, was auch die Fabrikanten der Milchschokoladen merken werden. Man verkauft nicht gern mehr fürs ganze Jahr, sondern schliesst meist nur mehr für einen Teil des Jahres ab.

Die **Berneralpen-Milchgesellschaft** in Stalden (Emmenthal) beruft ihre Aktionäre zur ordentlichen Generalversammlung auf den 19. April ein nach Bern ins Hotel zu Pfistern. Ueber das Ergebnis der Versammlung ist bis heute noch nichts gemeldet, doch ist aus der Tagesordnung ersichtlich, dass der Geschäftsbericht von 1905 zur Sprache kommen wird. Ausserdem sollen neue Rechnungsrevisoren gewählt werden, und die Ausgabe von 1800 neuen Aktien zum Nennwert von 250 frs ist festzustellen.

Wie schon gemeldet, hat die Generalversammlung der S. A. des Fabriques de Chocolat et Confiserie **J. Klaus** beschlossen, nach dem Antrage des Verwaltungsrates 5 Prozent (Vorjahr 2 Prozent) Dividende an die Stammaktien und 5 Prozent (wie Vorjahr) Dividende an die Prioritätsaktien zu verteilen.

Die **»Maestrani« Swiss American Chocolate Cy. Ltd.** beruft ihre Aktionäre zur ordentlichen Generalversammlung ein auf den 17. April nach St. Gallen. Sobald wir näheres hören über den Gang der Verhandlungen, werden wir davon Mitteilung machen. Beachtenswert ist die aufgestellte Tagesordnung. Nachdem Jahresrechnung für 1905 und Beschlussfassung über den Jahresgewinn erledigt sind, soll an dritter Stelle über die Herabsetzung des Aktienkapitals verhandelt werden. Bekanntlich wurde die Gesellschaft im Frühjahr 1905 mit 500 000 frs Prioritätsaktienkapital und 1 000 000 frs Aktienkapital errichtet. Die Prioritäten sollen für 1905 5 Prozent Dividende und die Stammaktien keinen Anteil erhalten. Diese sind den Vorbesitzern überlassen worden, während die Prioritäten von einer Bankengruppe übernommen wurden. Das Stammkapital soll um die Hälfte, auf 500 000 frs herabgesetzt werden. Diese Massnahme lässt, nach unserm schweizerischen Gewährsmann, die Annahme zu, dass bei der Umwandlung in die Aktiengesellschaft die übernommenen und eingebrachten Werte der Vorbesitzer zu hoch angesetzt waren. Die Gesellschaft wird noch heute von den Vorbesitzern geleitet, und der Geschäftsgang soll durchaus befriedigend sein, in Schokolade wie in Kakao und in Zuckerwaren. Seinerzeit war das zur Zeichnung ausgelegte Prioritätenkapital zehn- bis elfmal übergezeichnet worden. Diese Prioritätsaktien sollten auch an die Zürcher Börse gebracht werden, doch ist diese Absicht, die damals im Prospekt ausgesprochen wurde, bis heute nicht ausgeführt. Jedenfalls gewinnen die Prioritäten durch die Herabsetzung des Aktienkapitals.

Die **Cailler**-Gesellschaft in Broc hat ebenfalls ihren Jahresbericht für 1905 erscheinen lassen. Das letzte Jahr hat der Gesellschaft wieder einen grösseren Umsatz gebracht, und zwar hätte diese Zunahme noch grösser sein können, nach dem Bericht, wenn die Anlagen eine höhere Leistungsfähigkeit aufgewiesen hätten, um den Anforderungen zu genügen. Im letzten Jahre ist schon, um die Leistungsfähigkeit zu erhöhen, eine neue Fabrik dem Betriebe übergeben. Die Erzeugnisse der Gesellschaft sind einem scharfen Wettbewerb ausgesetzt gewesen, besonders durch niedrigere Preise. Trotzdem ist es gelungen, in der Schweiz wie im Auslande eine gute Nachfrage zu gewinnen und zu erhalten, sodass der Abschluss von 1905 sehr befriedigt. Die Dividende stellt sich, wie schon mitgeteilt, auf 20 frs für den Genussschein. Dabei ist zu beachten, dass das Aktienkapital seit 1904 ganz zurückgezahlt ist, dagegen wurden 50000 sogenannte »actions de jouissance« ausgegeben, auf die die Dividenden verteilt werden. Der Reingewinn von 1905 umfasst 1 111 500 frs, während das frühere Aktienkapital noch nicht doppelt soviel, 2 Millionen frs, umfasste. Aus der Bilanz ist zu sehen, dass das ganze Gewese mit rund 6 Millionen frs zu Buch steht. Die Warenvorräte sind mit etwas über 2 Millionen frs, die Debitores und Bankguthaben mit nicht ganz 2½ Millionen frs eingestellt. Auf der Passivseite hat die Gesellschaft eine Obligationsschuld von 4 480 000 frs, die Reserven betragen über 60 000 frs, und die Kreditores sind mit 914 785 frs genannt. Das Aktienkapital ist nicht mehr zahlenmässig angeführt, weil es, wie schon gesagt, zurückgezahlt ist.

Kaffeetrust. Die brasilianischen Kaffeestaaten Sao Paulo, Minas und Rio, die der Welt zwei Drittel des Kaffeebedarfs liefern, haben sich zusammengetan, um gemeinsam Massregeln zur Hebung der Kaffeepreise zu unternehmen. Ueber die Lebensfähigkeit des Planes sind die Aussichten sehr verschieden, jedenfalls soll eine Anleihe von etwa 300 Millionen Mk. aufgenommen werden, die dem Staat die Mittel bieten soll, um selbst einen Teil der Kaffee-Ernte aufzukaufen, um auf diese Weise die Preise zu halten. Mit diesem Plane der Kaffeevalorisation eng verknüpft, sind Vorschläge über die feste Gestaltung des Wechselkurses. Spruchreif wird die Angelegenheit erst in einigen Monaten. Anfang Mai wird der Entwurf des Gesetzes eingebracht, und voraussichtlich erst im Juni wird sich der Kongress

Digitized by Google

damit beschäftigen können. Nach anderen neueren Meldungen braucht nur noch der Präsident seine Zustimmung zu geben, um die Festsetzungen rechtskräftig werden zu lassen. Jedenfalls werden diese Aussichten sicherlich schon jetzt die Pflanzer veranlassen, ihren Kaffee nur zu guten Preisen abzustossen. Das Gesetz hat ungefähr folgenden Wortlaut:

»Die Zentralregierung ist ermächtigt, Kredit-Operationen zu indossieren, die die Staaten Sao Paulo, Minas, Rio zum Zwecke der Werterhöhung des Artikels Kaffee machen, unter der Berücksichtigung folgender Vorschriften:

1. Die Staaten versehen die Regierung mit den nötigen Mitteln und Garantien in Gold für den Dienst der Zinsen und Amortisation der Anleihe.

2. Diese Garantie hat einen definitiven Charakter für die ganze Dauer der Anleihe, ist nicht von anderen Gesetzen abhängig und kann nicht durch andere Gesetze der Staatenvertretung zurückgerufen werden.

3. Der Erlös der Kredit-Operation darf nur dazu verwandt werden, einen Minimalpreis für Export-Kaffee zu halten, er darf keinesfalls zu Vorschüssen irgend welcher Art, wie an Landleute, Kommissionäre, Exporteure oder an wen es immer sei, benutzt werden, auch nicht für andere Zwecke verausgabt werden.

4. Der Erlös der Anleihe wird beim National-Schatzamt hinterlegt und je nach den Umständen ausbezahlt. Wenn die Operationen liquidiert sind, wird der Erlös dem Schatzamt wieder zugeführt. Der sich ergebende Nutzen wird zur Tilgung der Anleihe verwandt.«

* * *

Wir bringen diese Nachrichten, weil sie eine derartige Massnahme auch für Kakao durchführbar erscheinen lassen könnten. Das ist nicht der Fall. Denn Brasilien liefert zwei Drittel des gesamten Kaffeebedarfs, hat also bei geschlossenem Vorgehen den Markt in der Hand. Dagegen gibt es kein Kakaoland, das soviel Kakao erntet, um damit den Markt beherrschen zu können. Allerdings hat es an solchen Versuchen, besonders in den früheren Jahren, nicht gefehlt; aber heute, wo neben den alten, besonders junge Gebiete den Markt versorgen und noch grössere Ernten erwarten lassen, ist eine sogenannte Kakaovalorisation nach dem Vorbilde der brasilianischen Kaffeevalorisation ausgeschlossen. Es müssen gerade beim Kakao zu viele verschiedene Köpfe unter einen Hut gebracht werden, und das ist bei der Verschiedenartigkeit der Länder nicht möglich.

Aber den Kakaobauern wie den Kakaofabrikanten kommen hohe Kaffeepreise sehr gelegen. Je teurer der Kaffee ist, desto grösser wird das Absatzgebiet für Kakaopulver. Unsere Industrie hat und bekommt auf einmal von allen Seiten Helfer: billiger Zucker, ermässigte Zölle auf Bohnen, teurer werdender Kaffee! Da muss es ja, ohne weiteres, aufwärts gehen.

Eine verheissungsvolle Anzeige. Im Anzeigenteil einer Berliner Zeitung steht folgendes: »Eine mit zwei Millionen Kapital zu gründende Gesellschaft m. b. H. beabsichtigt die Einrichtung einer ausschliesslich mit dem Weingrosshandel und Warenhäusern arbeitenden Weinkellerei zur Herstellung billiger Weine in grosser Stadt Norddeutschlands. Ein praktischer Fachmann und ein Chemiker, welche über 50000 Mk. Kapital verfügen und in der Bereitung analysenfester Weine durchaus erfahren sind, werden als Geschäftsführer gesucht. Offerten usw.« Wir überlassen den Lesern, sich hieraus einen Vers zu machen, Reime dazu finden sich genug.

Bulgarien. Die Zuckerverbrauchssteuer auf einheimischen Zucker jeder Art beträgt 20 frs. für 100 kg, wozu noch 4 frs für Oktroigebühr treten, was in deutscher Währung 19.20 Mk. auf 100 Kilo macht. Diese Angabe ist in der Reihe der Zuckersteuern, Heft 263, Seite 524, nachzutragen.

Kakaomarkt in Ceylon während der Monate November und Dezember 1905. In den Monaten November und Dezember v. Js. war ein Wiederaufleben des Ceyloner Kakaomarktes zu verzeichnen. Das Jahr 1905 endigte mit einem Totalexport von 63 482 cwts. gegen 60 194 cwts. im Vorjahr. Laut den Statistiken hat England ungefähr 4000 cwts. und der Osten 3000 cwts. mehr erhalten als im Jahre 1904, während Deutschland einen Ausfall von ungefähr 5000 cwts. (beinahe 50 Prozent) aufzuweisen hat.

Die Ernte war während der beiden letzten Monate reich und von befriedigender Qualität. Die Preise litten unter dem dringenden Angebot und sind für geringe Qualitäten bis auf 31 Rupien heruntergegangen. Einen Ersatz hierfür haben die Pflanzer in der Reichlichheit der Ernte gefunden. Ganz feine Sorten waren nicht leicht zu beschaffen und behaupteten sich auf der im Verhältnis hohen Preisbasis von 39 bis 40 Rupien.

Die Ernte sollte etwa Anfang Februar zu Ende gehen. Dies wird zur Folge haben, dass die im neuen Jahre weiter gewachsenen Mengen des örtlichen Angebots, trotz entschieden abfallender Güte, Käufer finden werden, die nach dem Nachlassen der Zufuhren eine Preisaufbesserung erwarten und mit Vorräten in den steigenden Markt gehen wollen. Die in Kolombo noch lagernden Partien sind nicht unbeträchtlich.

(Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Calcutta.)

Lage des Kakaomarktes in Guayaquil im letzten Viertel des Kalenderjahres 1905. Die Kakaoernte in Guayaquil blieb fortgesetzt klein, und es wurden infolgedessen von den Exporteuren im Oktober 1905 noch hohe Preise bezahlt. Gute Partien Arriba-Kakao erzielten bis zu $/23 per spanischen Zentner; für die anderen Qualitäten wurde entsprechend der Ware weniger bezahlt.

Die Zufuhren der ersten Hälfte des Monats Oktober beliefen sich an:

Arriba	auf	94 973 lbs	gegen	802 297	lbs
Balao	»	204 927 »	»	483 981	»
Machala	»	136 095 »	»	449 269	»
zusammen		435 995 lbs	gegen	1 735 547	lbs

im Vorjahre.

Die Lage war auch in der zweiten Hälfte des Monats unverändert; die Zufuhren blieben fortgesetzt klein; die Preise gingen aber zurück, da Aufträge von den Konsumländern fehlten, oder doch nicht genügend hoch limitiert waren, um ausgeführt werden zu können. Man bezahlte für guten Arriba $/22.50 bis $/22.—, am Ende des Monats sogar kaum noch $/21.— auf Grund sehr flauer Berichte aus Europa. Das Ergebnis der Zufuhren in der zweiten Hälfte Oktober war:

Arriba	90 433 lbs	gegen	636 527	lbs
Balao	138 566 »	»	318 015	»
Machala	124 728 »	»	141 739	»
zusammen	353 727 lbs	gegen	1 096 281	lbs

im Vorjahre.

Auch in der ersten Hälfte November blieben die Zufuhren klein und standen bedeutend hinter denen des Vorjahres zurück. Da aber von Europa nur flaue Berichte einliefen, blieben die Preise im allgemeinen unverändert; es gab nur wenige Häuser, die für bessere Partien höhere Preise bewilligten. Durchschnittlich wurden nur $/21 bis $/21.50 für kuranten Arriba de la época bezahlt.

Digitized by Google

Die Zufuhren der ersten Hälfte des Monats ergaben folgendes Resultat:

Arriba	240 563 lbs	gegen	885 998 lbs
Balao	146 810 »	»	334 486 »
Machala	52 621 »	»	172 053 »
zusammen	439 994 lbs	gegen	1 392 537 lbs

im gleichen Zeitraum 1904.

In der zweiten Hälfte November trafen endlich grössere Mengen Kakao ein, und zwar namentlich von den Plantagen oberhalb Guayaquils, da es in jenem Distrikt bereits im September/Oktober etwas geregnet hatte. Die Preise blieben jedoch unverändert und bewegten sich zwischen \$/21 bis \$/22 für Arriba.

Das Resultat der Zufuhren war folgendes:

Arriba	854 703 lbs	gegen	758 515 lbs
Balao	136 568 »	»	350 051 »
Machala	72 086 »	»	73 935 »
zusammen	1 063 357 lbs	gegen	1 182 501 lbs

in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Im Dezember endlich nahmen die Zufuhren wieder zu und überstiegen die Ziffern des Vorjahres, jedoch wurden aus Mangel an Aufträgen von Europa nur niedrige Preise bezahlt. Gute Qualitäten Arriba erzielten bis zu \$/21.50, während für geringere Qualitäten durchschnittlich \$/21 bezahlt wurden.

In der ersten Hälfte Dezember wurden nach Guayaquil gebracht:

Arriba	1 394 088 lbs	gegen	1 169 420 lbs
Balao	132 063 »	»	258 684 »
Machala	54 638 »	»	51 215 »
zusammen	1 580 789 lbs	gegen	1 479 319 lbs

in der gleichen Periode des Vorjahres.

In der zweiten Hälfte des Dezember blieben die Zufuhren reichlich; die Preise gingen aber aus Mangel an Aufträgen von Europa zurück, da namentlich die deutschen Schokoladefabrikanten mit Aufträgen zurückhielten. Man bezahlte für guten Arriba nur \$/21 bis \$/21.25. Die Zufuhren betrugen in der zweiten Hälfte des Dezember:

Arriba	1 750 872 lbs	gegen	1 367 565 lbs
Balao	180 883 »	»	213 976 »
Machala	45 825 »	»	83 824 »
zusammen	1 977 580 lbs	gegen	1 665 365 lbs

in der gleichen Periode des Vorjahres.

Das Ergebnis der Ernte während des Jahres 1905 stellte sich auf 40 321 619 lbs gegen 53 581 855 lbs im Jahre 1904, so dass im vergangenen Jahre 13 260 236 lbs, d. h. 25 Prozent weniger als im Jahre 1904 an den Markt gekommen sind.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Guayaquil vom 9 Januar d. J.)

Ergebnis der kubanischen Zuckerernte Ende Januar 1906: Nachdem der Regen nachgelassen und das Wetter sich im allgemeinen gebessert hat, sind in allen Teilen der Insel die Arbeiten für die Zuckerernte wieder aufgenommen worden. Indessen laufen von allen Seiten Klagen ein über die grossen Schwierigkeiten, mit denen die Erntearbeiten verknüpft sind. Infolge des lang anhaltenden regnerischen Wetters sind Felder und Wege in derartig schlechten Zustand versetzt worden, dass die Einbringung des auf den Feldern geschlagenen Rohrs nach den Zentralen mit ausserordentlichen Schwierigkeiten verbunden ist. Bei dem an sich schon fühlbaren Arbeitermangel sind jetzt für die Arbeiten doppelte Arbeitskräfte vonnöten. Diese Umstände zwingen die Zuckerfabriken nur mit halber Kraft zu arbeiten. Nachdem sich infolge der ungünstigen Witterungsverhältnisse der Anfang der Ernte schon um einen vollen Monat verzögert hat und keinerlei Aussichten vorhanden sind, dieses Versäumnis wieder einzubringen, werden nunmehr schwere Bedenken über den Ausfall der diesjährigen Zuckerernte laut, da ausser jedem Zweifel steht, dass ein erheblicher Teil des Rohrs auf den Feldern stehen bleiben muss, ohne in den Fabriken verarbeitet werden zu können.

Diese Bedenken scheinen um so berechtigter zu sein, als in diesem Jahre verschiedene Umstände zusammentreffen, die eine schlechte Ernte für Kuba erwarten lassen. Zu diesen Umständen gehört insbesondere der geringe Zuckergehalt des Rohrs, das infolge von Trockenheit im Sommer und übermässigem Regen im Winter, sowie wegen Ausbleibens der kühleren Temperatur nicht den gewünschten Reifegrad erlangen konnte. Allgemein wird geklagt, dass der in den Verschiffungshäfen eingehende Zucker eine auffallend schwache Polarisation aufweise, die selten 95° erreiche und meistens zwischen 92 und 93° schwanke.

Ferner zeigen die Zuckerpreise eine immer fallende Tendenz. Während im Monat Januar noch durchschnittlich $3^{7}/_{8}$—4 Realen erzielt wurden, steht der Zucker jetzt auf $3^{1}/_{2}$ Realen (= $12^{1}/_{2}$ Cents spanisch Gold) für 25 Pfund spanisch. Infolge der bekannt gewordenen hohen Schätzungen der Rübenzuckerernte auf rund 7 Millionen Tonnen ist die Nachfrage nach Kubazucker ausserordentlich gering und den Zuckermaklern die Lust zu Spekulationskäufen genommen worden. Der Markt zeigte dementsprechend in den letzten Wochen nur schwache Bewegung.

Eine weitere Gefahr für die Ernte liegt darin, dass infolge der ungewöhnlichen Witterungsverhältnisse ein Mangel an Brennmaterial in den Zuckerfabriken eingetreten ist. Bekanntlich wird in den Zentralen der Rückstand aus dem gemahlenen Rohr, die sogenannte Bagasse, zu Feuerungszwecken verwandt. In diesem Jahr enthält das Rohr indessen so viel Feuchtigkeit, dass es seinen Zweck als Feuerungsmaterial nur unvollkommen erfüllt. Die Zuckerzentralen sehen sich daher gezwungen, Holz als Ersatz zu feuern. Dieses aber kann nach dem anhaltenden Regen und der damit verbundenen Unzugänglichkeit der Wälder nur schwer geschlagen und mit Schwierigkeiten nach den Zentralen gebracht werden.

Die kubanische Regierung versucht in Würdigung der Umstände, die für die Insel um so nachteiliger wirken, als auch die Tabaksernte in hohem Grade beeinträchtigt worden ist, den Zuckerpflanzern zu Hilfe zu kommen. Diese Hilfe soll in erster Linie in einer Herabsetzung der Frachtraten bestehen, wofür den Eisenbahnlinien eine staatliche Subvention gezahlt werden soll.

Die Ausfuhr und die Bestände an Zucker stellten sich am 31. Januar 1906, verglichen mit dem gleichen Datum des Jahres 1905, wie folgt:

	1905		1906	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
Ausfuhr	1049216	149888	548951	78422
Bestände	761126	108732	413828	59118
Summe		258620		137540
Einheimischer Verbrauch in einem Monat		4100		3960
Zusammen		262720		141500
Bestand am 1. Januar (alte Ernte)		--		19450
Eingegangen bis zum 31. Januar in den Häfen		262720		122050

(Nach einem Bericht der Kaiserl. Ministerresidentur in Havana vom 15. Februar 1906.)

Digitized by Google

Surinam. Ueber die Lage der Zuckerindustrie im Jahre 1905 dort wird berichtet, dass die Witterungsverhältnisse im Anfang des Jahres 1905 wenig günstig waren. Die grosse Trockenheit hatte einen zeitweiligen Stillstand im Wachstum zur Folge. Die später eingetretenen Niederschläge brachten keine Aenderung zum guten, indem sie zwar eine kräftige Entwickelung des Rohres bewirkten, ihm aber die Gelegenheit, zur Reife zu kommen, nahmen.

Der Zuckermarkt erreichte im Januar den aussergewöhnlich hohen Preisstand von 5¼ Dollarcent für das amerikanische Pfund. Es war zu erwarten, dass ein solcher Stand nicht lange anhalten würde und dass eine Abnahme des Verbrauches sowie eine Vermehrung der Rohrpflanzungen eine schnelle Reaktion zuwege bringen würden. Die Preise begannen denn auch bald zu fallen und erreichten im November den niedrigsten Stand mit 3¹/₁₆ Dollarcent. Der Dezember brachte eine nicht nennenswerte Besserung. Die Aussichten auf hohe Preise im Jahre 1906 sind jedoch keineswegs günstig, da die einzige Hoffnung auf eine Wendung zum guten in der Möglichkeit zu suchen ist, dass infolge der niedrigen Preise der Konsum nicht unerheblich zunehmen wird. (De Indische Mercuur.)

Der **Verein der Zuckerwarenfabrikanten** hält vom 19. bis 23. Juni in Dresden seine Jahresversammlung ab. Verhandelt soll werden, soviel wir erfahren, über den gemeinschaftlichen Einkauf von Stanniol, das schon seit längerer Zeit sehr hoch im Preise steht. Auch über den Begriff Marzipan und Marzipanmasse soll gesprochen werden.

Auskunft in Zolltarifangelegenheiten. Der Bundesrat hat neue Bestimmungen über die Erteilung amtlicher Auskünfte in Zolltarifangelegenheiten erlassen. Der Fragesteller, der die Auskunft möglichst schnell erhalten soll, hat Beschaffenheit, Herstellungsland und Verwendungsbezirk der Ware genau anzugeben und vier Warenproben, falls eine technische Untersuchung nötig ist, auch die hierzu erforderlichen weiteren Proben einzuliefern. Von den vier Proben, die amtlich zu kennzeichnen sind, bleibt die eine bei der Direktivbehörde, die zweite erhält der zuständige Reichsbevollmächtigte für Zölle und Steuern, die dritte wird dem Fragesteller zurückgegeben und die vierte wird der Zollstelle überwiesen, bei der die Schlussabfertigung erfolgen soll. Ist die Vorlage von Proben durch die Beschaffenheit der Ware ausgeschlossen, so soll der Anfrage eine Abbildung oder eine Beschreibung in vier Stücken beigefügt werden. Diese Beilagen sind amtlich zu kennzeichnen und ebenso wie die Warenproben zu verteilen. Ist beides, Vorlegung von Proben oder eine deutliche Beschreibung der Ware, nicht möglich, so soll die Erteilung einer Auskunft abgelehnt werden. Auch soll der Fragesteller angeben, ob er seine Anfrage bereits an eine andere Direktivbehörde gerichtet hat, und welche Auskunft er von dieser erhalten hat. Der Fragesteller kann sich gegen die erteilte Auskunft nicht beschweren. Das Reichsschatzamt hat darauf zu achten, dass Verschiedenheiten in den von mehreren Direktivbehörden über die gleiche Ware erteilten Auskünften schnellstens durch Vermittelung der beteiligten obersten Landesfinanzbehörde oder des Bundesrates beseitigt werden.

Dresden. Die Firma Lobeck & Co. in Löbtau teilt uns mit, dass ihr erster Kassierer und Buchhalter, Herr Johannes Krebs, am 1. April d. J. auf eine 25jährige Dienstzeit bei der Firma zurückblicken konnte. Aus Anlass dieses Jubiläums wurde Herrn Johannes Krebs in Gemeinschaft mit zwei anderen Mitarbeitern, die sich ebenfalls schon lange Jahre treu bewährt haben, den Herren Moritz Fährmann und Arthur Drilling, Gesamtprokura in der Weise erteilt, dass je zwei gemeinschaftlich die Firma rechtsverbindlich zeichnen können.

Unser K-Berichterstatter meldet:

Berliner Kakes- und Schokoladenfabrik, Aktiengesellschaft. Diese von der Vermögensverwaltungsstelle für Offiziere und Beamte s. Z. in eine Aktiengesellschaft umgewandelte ehemalige Poettersche Kakesfabrik, die bekanntlich in eine sehr ungünstige pekuniäre Lage geraten ist, veröffentlicht jetzt ihre Bilanzen per Ende 1904 und 1905. Nach der letzteren stellt sich nach dem Lokalanz. bei einem Aktienkapital von 524 000 Mk. der Verlust auf 494 590 Mk.

Herford. Die Zuckerwarenfabrik der Firma Wittenstein & Steuer ist in den Besitz der Witwe des Fabrikanten Werner Steuer und ihrer minderjährigen Kinder übergegangen.

Bernburg. Otto Naumann hat das Bäckerei- und Konditoreiwarengeschäft von Franz Naumann übernommen.

Kiel. Wilhelm Moltzen, Java-Kaffee-Rösterei, eröffnete Flämischestr. 17 ein Kaffee- und Tee-Spezialgeschäft.

Bunzlau. August Köhler hat die Konditorei und Pfefferküchlerei von Ernst Röbricht übernommen.

Kamenz, Sa. Die Schokolade- und Zuckerwarenhandlung der Firma Wilhelm Schütze ist nach Ausscheiden der Inhaberin Wilhelmine Adelheid, verehl. Schütze, in den Besitz von Max Bruno Mehnert übergegangen, der sie unter der Firma Wilhelm Schützes Nachfl. Bruno Mehnert weiterführt.

Torgau. Selma Dietzel hat das Schokoladengeschäft der Firma Poser & Tischer übernommen.

Hamburg. An Stelle des ausgeschiedenen F. H. E. Hansen ist Johann Focke Hansen als Gesellschafter in die Firma Arnold Lüning, Vanille-Import, eingetreten.

Kiel. Elsa Schlobohm eröffnete Wilhelmstr. 19 ein Spezialgeschäft für Schokolade, Konfitüren, Kakao, Kakes, Tee und Kaffee.

Quedlinburg. Rudolf Amse eröffnete Heiligegeiststr. 23 ein Schokoladen-Spezial-Geschäft.

Kl. Weinbergen (Böhmen). Die Erste böhmische Akt.-Ges. orientalischer Zuckerwaren- und Schokoladefabriken vorm. A. Marsner verteilt 5 Prozent Dividende und 3½ Prozent Superdividende.

Luzern. Die Firma Zentralschweizerische Teigwarenfabrik verteilt für 1905 bei einem Aktienkapital von 200 000 frs eine erstmalige Dividende von 6 Prozent.

Posen. Die Konfitürenfabrik Gebr. Miethe feierte das 25jährige Jubiläum ihres Werkmeisters Paul Flux.

Biessenhofen. Gem. Altdorf (Bayern). Die Berneralpen-Milchgesellschaft hat an der Wertach ein Grundstück mit Wasserkraft erworben und daselbst eine Schokoladefabrik und Milch-Kondensierungsanstalt erbaut.

Zittau. Hedwig Peger eröffnete Reichenbergerstrasse 44 eine Konditorei, Schokoladen- und Konfitürengeschäft.

Leipzig. Die Firma Joh. Grzywotz, Honigkuchenfabrik, Zeitzerstr. 31, konnte kürzlich auf ein 25jähriges Bestehen zurückblicken.

Hamburg. Die Kaffee-, Tee- und Zuckerhandlung J. F. C. Siebert ist in den Besitz von Joachim Friedrich Christoph Siebert übergegangen.

Pottenbrunn (St. Pölten, Niederösterreich). Die Kollektivprokura des Dr. Wouter Marius van de Werk und Emil Block für die Firma F. Korff & Co., Handel mit Kakao, ist erloschen, dagegen wurde dem Dr. van de Werk Einzelprokura erteilt.

Digitized by Google

Essen. Für den Preis von jährlich 20000 Mk. hat die Firma Stollwerck das ausschliessliche Recht erworben, auf allen Bahnhöfen des Eisenbahndirektionsbezirkes Essen ihre Warenautomaten aufzustellen.

Kottbus. Die Firma Keller & Jahreus errichtete am hiesigen Platze eine Zuckerwarenfabrik.

Smyrna. Die Zuckerbäckerei Lambro Bassi & Co. hat mit 30000 frs Passiven und 4000 frs Aktiven ihre Zahlungen eingestellt.

Lübeck. M. G. Borber, Bonbonfabrik, eröffnete Königstr. 33, Ecke Hundestr., eine Filiale seines Konfitüren- und Marzipan-Geschäfts.

Hagen. Carl Trimedius eröffnete Rembergstr. 2 eine Konditorei,

Hameln. Anna Franke hat ihr Schokoladen-Geschäft von Osterstr. 40 nach Bäckerstr. 59 verlegt.

Brasilien. Die brasilianische Regierung hat den Eingangszoll für Zucker aller Art aus Ländern, die keine Prämien irgend welcher Art gewähren, auf 200 Reis für das Kilo ermässigt.

Handelsregister.

Ettlingen. Ludwig Julianos, Lebensmittelkonsumhaus Rastatt, Zweigniederlassung Ettlingen.

Inhaber: Kaufmann Ludwig Julianos in Darmstadt.

Wiesloch. Gebhard Ott, Wiesloch. Inhaber: Gebhard Ott, Kaufmann in Wiesloch. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Mannheim. Heinrich Nöll: Inhaber: Heinrich Nöll, Kaufmann. Geschäftszweig: Kolonialwaren- und Delikatessenhandlung.

Wilhelm Gehrung: Inhaber: Wilhelm Gehrung, Kaufmann in Mannheim. Geschäftszweig: Agenturgeschäft in Kolonial- und Materialwaren.

Viersen. Niederrheinisches Honig- und Wachswerk Carl Linder: Inhaber: Karl Linder, Kaufmann.

Niederrheinisches Honig- und Wachswerk Gebr. Bermes: Die Gesellschaft ist aufgelöst und die Firma erloschen.

Leipzig. Deutsche Waffel- und Biskuit-Fabrik Hensel & Co.: Gesellschafter Kaufleute Max Ferdinand Hensel und Emil Gottweiss. Die Gesellschaft ist am 1. März 1906 errichtet worden.

Köln, Rh. Deutsche Gesellschaft zur Verwertung von Zuckerschnitzeln (Patente Steffen) m. b. H.: Chemiker Georg Rapp zu Berlin, Fabrikbesitzer Fritz Langen und Dr. Hans Langen zu Köln sind zu Geschäftsführern bestellt.

Halle, Saale. Wegelin & Hübner, Maschinenfabrik und Eisengiesserei, A.-G.: Oberingenieur Heinrich Voss ist aus dem Vorstand ausgeschieden.

Mülheim, Rhein. Aktiengesellschaft Rheinisch-Sächsische Malzfabriken vormals H. Commer & Co.:

Es soll das 800000 Mk. betragende Grundkapital um 400000 Mk. herabgesetzt werden, so dass je zwei Aktien zu einer Aktie zusammengelegt werden. Ferner soll das Grundkapital durch neue, auf den Inhaber lautende Aktien zum Betrage von je 1000 Mk. um 150000 Mk., also auf 550000 Mk. erhöht werden.

Halle, Saale. Horlicks Malz-Milch Co., G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Fabrikation und Vertrieb von Malzmilch. Geschäftsführer: Kaufmann James Horlick in London und Kaufmann Friedrich Goswin in Hayes. Der Gesellschaftsvertrag ist am 7. März 1906 festgestellt. Jeder der beiden Geschäftsführer kann die Gesellschaft vertreten.

Delmenhorst. Erste Deutsche Oats-Fabrik, G. m. b. H.: Die Firma ist gelöscht.

Augsburg. A. Raubers Brotfabrik, Zweigniederlassung Augsburg (Hauptniederlassung: München). Inhaber: Josef Winkelhofer, Brotfabrikbesitzer in München; Brot- und Mehlniederlage.

Worms. Vereinigte Malzfabriken, G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens ist die Malzfabrikation, insbesondere der Fortbetrieb des zu Worms unter der Firma Wormser Malzfabrik bestehenden Fabrikgeschäfts. Stammkapital 166000 Mk. Geschäftsführer Ludwig Guthmann, Fabrikant in Worms.

Der Gesellschaftsvertrag ist am 20. März 1906 festgestellt. Gesellschafter Ludwig Guthmann, Fabrikant in Worms, bringt das von ihm unter der Firma Wormser Malzfabrik zu Worms betriebene Fabrikgeschäft mit Zubehör, Aktiven und Passiven ein, welches zum Geldwert von 46000 Mk. auf seine Stammeinlage angerechnet wird.

Die Firma Wormser Malzfabrik, Ludwig Guthmann in Worms, wurde heute gelöscht.

Braunschweig. Braunschweigische Brotfabrik Hermann Löhr & Co. in Melverode, Zweigniederlassung Braunschweig: Inhaber Kaufleute Hermann Löhr in Melverode und Edward Ihlenburg.

Angegebener Geschäftszweig: Brotfabrik.

Pirna. Stärke-Raffinerie und Nährmittelfabrik, G. m. b. H. Weesenstein in Weesenstein: Das Stammkapital ist durch Beschluss der Gesellschafter vom 22. Februar 1906 auf 55000 Mark erhöht worden.

Goldberg, Mecklb. Otto Awe in Dobbertin. Inhaber: Kaufmann Otto Awe. Geschäftszweig: Kolonial- und Materialwarenhandlung.

Gütersloh. Theodor Bernhörster jun., Friedrichsdorfer Zwieback- und Biskuitfabrik in Friedrichsdorf: Inhaber: Kaufmann Theodor Bernhörster jun.

Detmold. Teutoburger Biskuit- und Waffelfabrik Fricke & Stieve: Gesellschafter der offenen Handelsgesellschaft sind Bäckermeister Aug. Fricke und Bäckermeister Friedrich Stieve. Jeder Gesellschafter ist zur Vertretung und Zeichnung der Firma befugt.

Leipzig. Kunstdruck- und Verlagsanstalt Wezel & Naumann, A.-G.: Prokura ist erteilt dem Kaufmann Ernst Emil Grosser. Er darf die Gesellschaft nur in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitglied oder einem Prokuristen vertreten.

Berlin. Deutsche Nahrungs- und Genussmittel-Gesellschaft Michle & Reimschüssel: Gesellschafter Wilhelm Michle, Kaufmann, Lichtenberg, Adolf Reimschüssel, Kaufmann, Berlin. Die Gesellschaft hat am 15. März 1906 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft sind nur beide Gesellschafter gemeinschaftlich ermächtigt.

München. Fiducia Genussmittel-Vertriebs-Gesellschaft m. b. H.: Geschäftsführerin Elise Pritzel und stellvertretender Geschäftsführer Adolf Bachert gelöscht.

Düsseldorf. Rheinische Zuckerwarenfabrik, Gesellschaft m. b. H.: Der Gesellschaftsvertrag ist am 27. März 1906 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Vertrieb von Zuckerwaren und verwandten Artikeln mit Ausnahme von Kakao, Schokolade, Marmeladen, Jams und Kakes.

Das Stammkapital beträgt 200000 Mark.

Geschäftsführer ist Kaufmann Wilhelm Schmitz.

Rudolstadt. Albert Brömel: Inhaber der Firma ist Konditor Gustav Brömel.

Dresden. Lobeck und Comp. in Löbtau: Gesamtprokura ist erteilt den Kaufleuten Friedrich Johannes Krebs, Gustav Moritz Fährmann und Arthur Emanuel Engelbert Drilling, sämtlich in Dresden. Jeder darf die Gesellschaft mit einem anderen Prokuristen vertreten. Die Firma lautet künftig: Lobeck & Co.

Worms. Schokoladenhaus Christian Gerber: Inhaber Kaufmann Christian Gerber. Der Christian Gerber Ehefrau, Marie geb. Koll, ist Prokura erteilt.

Berlin. Dr. Riegels Nahrungsmittel-Werke, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungs- und Genussmitteln jeder Art. Stammkapital: 21000 Mk. Geschäftsführer: Kaufmann Walter Zehden zu Berlin.

Digitized by Google

Halle a. S. Poser & Tischer: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidatoren sind die Kaufleute Richard Poser und Edmund Tischer, beide in Halle a. S.

Patente. Anmeldungen.

53 k. B. 39 450. Verfahren zur Herstellung eines leicht löslichen Hafermehls. Jean Berlit, Bad Orb, Hessen-Nassau. 13. 3. 05.

53 e. A. 10 983. Regenerativkochapparat für Milch und dgl. Aktieselskabet P. J. Vuaas Fabrikker, Aalborg, Dänemark; Vertr.: C. Gronert und W. Zimmermann, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 13. 5. 04.

53 e. A. 36 987. Verfahren zum periodischen Entleeren und Wiederfüllen von Gefässen, die zum Erhitzen bezw. Sterilisieren von Milch und anderen Flüssigkeiten dienen. Niels Bendixen, Frederiksberg, Dänem.; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. R. Wirth, Frankfurt a. M., und W. Dame, Berlin SW. 13. 21. 4. 04.

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in England vom 3. 6. 03 anerkannt.

53 l. C. 13 724. Verfahren zur Gewinnung der in den Kakaoschalen enthaltenen Proteinstoffe. Johannes Cracau, Dresden, Löbtauerstr. 60. 9. 12. 04.

53 l. L. 20 488. Verfahren und Maschine zur Herstellung des Ueberzuges gefüllter Schokoladetafeln o. dgl. The Walter M. Lowney Company, Boston, V. St. A.; Vertr.: F. A. Hubbuch, Pat.-Anwalt, Strassburg i. E. 9. 1. 05.

53 d. B. 39 032. Kühl- und Glasiertrommel für Kaffee und anderes Röstgut. Michael Boof, Strassburg i. E., Marbacherstr. 12. 21. 1. 05.

53 l. M. 27 072. Maschine zur Erzeugung faser- oder seidenartigen Konfekts. James Louis Demoville, London; Vertr.: H. Heimann, Pat.-Anwalt, Berlin SW. 11. 6. 3. 05.

53 l. C. 13 243. Mahlvorrichtung, insbesondere zum Mahlen von Schokolade. Gabriel Carlson, Springfield, V. St. A.; Vertr.: E. W. Hopkins u. C. Osius, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 19. 12. 04.

53 k. V. 5848. Verfahren zur Herstellung konzentrierter Fruchtsäfte bezw. Fruchtextrakte. Dr. Otto Volz, Berlin, Alexandrinenstr. 51. 10. 1. 05.

53 e. H. 34 595. Verfahren zur Herstellung emulgierbarer Trockenmilch. James Robinson Hatmaker, Paris; Vertr.: A. du Bois-Reymond, Max Wagner u. G. Lemke, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 13. 27. 1. 05. Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in Grossbritannien vom 27. 1. 04. anerkannt.

53 k. M. 26 379. Verfahren zur Herstellung eines leichtlöslichen, stärkefreien Nährmittels aus Halmfrüchten. Pfister Mayr & Co., München. 8. 11. 04.

2 b. St. 7501. Verfahren und Vorrichtungen zum Formen von Teigkugeln unter gleichzeitiger Durchwirkung zwischen gegeneinander verschobenen Flächen; Zus. z. Pat. 169 482. Dr. Willi Steinbrecher, Berlin, Johanniterstr. 2. 17. 4. 02.

53 f. M. 28 559. Verfahren zur Vorbereitung von Schokoladenteig für das Formen der Tafeln und das Umhüllen von Bonbons. Paul Frédéric Ernest Magniez, Amiens; Vertr.: C. Fehlert, G. Loubier, F. Harmsen u. A. Büttner, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 61. 20. 6. 05.

53 l. H. 36 000. Maschine zum Eintafeln von Schokolade u. dgl. Victor Hain u. Peregrine Oliver Wilson, London; Vertr.: Bernhard Petersen u. Ottomar R. Schulz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 11. 28. 3. 05.

53 c. G. 20 537. Verfahren zum Konservieren von Nahrungsmitteln, insbesondere von Eiern. Georges Emile Grenard, Paris; Vertr.: Dr. W. Haussknecht u. V. Fels, Pat.-Anwälte, Berlin W. 35. 7. 11. 04.

81 a. B. 39 255. Maschine zum Abfüllen von körner- oder pulverförmigem Material in Pakete o. dgl. Georg Werle, Halensee b. Berlin, Karlsruherstr. 16. 18. 2. 05.

Versagungen.

53 d. G. 17 110. Verfahren zum Rösten und Konservieren von Kaffee u. dgl. 17. 9. 03.

Erteilungen.

81 a. 170 300. Maschine zum Umwickeln runder Scheiben (z. B. aus Schokolade) mit Schutzhüllen aus Stanniol o. dgl. Andrew Forbes u. The Forgrove Machinery Company Limited, Leeds, Engl.; Vertr.: A. Loll u. A. Vogt, Pat.-Anwälte, Berlin W. 8. 17. 3. 05.

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom 20. 3. 83/14. 12. 00 die Priorität auf Grund der Anmeldung in Grossbritannien vom 22. 4. 04 anerkannt.

53 k. 170 419. Mechanisches Rührwerk insbesondere für Marmelade u. dgl. Kochmassen, Friedrich Hörig, Leipzig, Windmühlenstr. 42. 29. 3. 05.

82 a. 170 713. Trockenvorrichtung für Malz, Körnerfrüchte, landwirtschaftliche und gewerbliche Abfälle u. dgl. Emil Ellermann, Berlin, Friedrichstrasse 247. 28. 2. 04.

2 b. 170 651. Teigpresse zum Abteilen dünnflüssigen Teiges in gleich grosse Mengen und Abgeben dieser Teile in die Backformen. Fa. H. Danger, Hamburg. 3. 3. 04.

53 d. 170 636. Apparat zum Glasieren von Kaffeebohnen mit Verwendung der Rösthitze. Michael Boof, Strassburg i. E., Marbachergasse 12. 3. 3. 04.

53 e. 170 637. Verfahren zur Herstellung eines keimfreien, leichtverdaulichen Milchpräparates. Salamon Székely u. Emerich Kovács, Budapest; Vertr.: A. du Bois-Reymond u. Max Wagner, Berlin SW. 13. 9. 6. 04.

53 d. 171 012. Verfahren zur Herstellung eines Kaffee-Ersatzmittels aus Erbsen oder Gemischen von Erbsen mit anderen Hülsenfrüchten. Otto Friesel, Berlin, Königsbergerstr. 20. 20. 5. 05.

53 e. 171 186. Schmelzapparat zur Abscheidung der Käsestoffe und des Milchzuckers aus Butter. Adonis Dubuisson, Brüssel, Belg.; Vertr.: C. Pataly u. E. Wolf, Pat.-Anwälte, Berlin S. 42. 12. 8. 05.

81 a. 170 969. Maschine zum Einwickeln von Schokoladetafeln o. dgl. Société Savy, Jeanjean & Cie., Paris; Vertr.: F. C. Glaser, L. Glaser, O. Hering u. E. Peitz, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 68. 3. 7. 04.

Dresden. In Heft 263, auf Seite 528, meldeten wir unter Dresden, dass aus der Schokoladefabrik J. Zimmermann der eine Inhaber A. H. H. Gerling ausgeschieden sei. Wie man uns mitteilt, handelt es sich nicht um eine Schokoladefabrik, sondern unter der Firma J. Zimmermann werden mehrere Detailgeschäfte in Dresden geführt. Wir stellen dies hiermit richtig.

Gutachten. Die Bromberger Handelskammer hat kürzlich ein Gutachten über den im Verkehr häufig angewandten Ausdruck »wie gehabt« abgegeben. Hiernach bedeutet der Ausdruck nicht nur, dass eine folgende Lieferung in der Art, im Preis genau so erfüllt wird, sondern »wie gehabt« bezieht sich auch auf alles, was mit der Lieferung der Ware zusammenhängt, also sowohl auf Art und Beschaffenheit wie auf den Preis der früheren Bestellung und den zu gewährenden Nachlass im Preis.

Digitized by Google

Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommanditges. auf Aktien L. Schaal & Cie. in Strassburg, Els. Die Bilanz des letzten Geschäftsjahrs weist einen Warengewinn von 363 675 Mk. auf, wozu noch 20 009 Mk. für Mieteeinnahmen kommen. Hiervon sind 275 445 Mk. ausgegeben für Geschäfts- und Betriebsunkosten. Weitere 10 367 Mk. sind abgeschrieben, dem Vorsichtsfonds sind 5000 Mk. überwiesen und dem Arbeiterunterstützungsfonds 1042 Mk. Tantièmen sind mit 26 945 Mk. und die Dividenden mit 64 000 Mk. auf 400 000 Mk. Aktienkapital aufgeführt. Unter den Aktiven stehen die Warenvorräte mit 272 230 Mk., das Fabrikgewese mit 650000 Mk. und Aussenstände mit 304100 Mk. zu Buch. Auf der Passivseite sind ausser 400 000 Mk. Aktienkapital noch genannt 40 500 Mk. Reservefonds, 150 000 Mk. Vorsichtsfonds, 150 000 Mk. Materialerneuerungsfonds, 389 779 Mk. Kreditores und 7468 Mk. Pensionsfonds.

Deutsches Nahrungsmittelbuch. Der Bund Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und Händler plant den ersten Nachtrag zum deutschen Nahrungsmittelbuch. Hierzu werden alle, die an den Festsetzungen teilnehmen wollen, aufgefordert, Vorschläge zu machen, sei es zur Feststellung von Begriffen für Gegenstände des Verkehrs mit Nahrungsmitteln, die im Buch nicht aufgenommen sind, oder sei es zur Abänderung bestehender Festsetzungen, die sich als notwendig erwiesen haben, oder sei es sonstwie zur Erweiterung des Buches. Alle Zuschriften sind an die Zentralstelle in Nürnberg zu richten. Es besteht die Absicht, die Eingänge in Versammlungen vom 7. Juni ab durchzusprechen.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.



Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Fertig zugeschnittene

Kistenteile

liefert in Ladungen franko jeder Station äusserst preiswert

Joseph Breitenbach, Holzhandlung u. Sägewerk
Heiligenstadt i. Thüringen.

Passend für Anfänger!

Bäckerei mit Wohnung

8 Jahre im Betrieb für 700 Mk. p. a. zu vermieten. Näheres **A. Matthias, Moltkestr. 49, Hamburg.**

Für eine grössere Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrik wird ein erfahrener Meister gesucht, der zu kalkulieren versteht und namentlich im Akkordwesen durchaus erfahren ist. Gefl. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche und Beifügung von Zeugnisabschriften werden an den Verlag des Gordian unter **A. W.** erbeten.

England.

Englische Firma, die ausgedehnte Verbindungen mit Bäckern und Konditoren besitzt, ist bereit, eine gute Agentur für diese Branche aufzunehmen. Off. unter **B. L. 6549** bef. **Neyroud & Sons,** Ann.-Exped., 14—18, Queen Victoria St., London E. C.

Ein tüchtiger Fachmann

der Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, der besonders in der Fabrikation von Milchschokolade und anderen leicht schmelzenden Schokoladen erfahren ist, wird zur Unterstützung des Betriebsleiters einer grossen Schokoladefabrik **gesucht.**

Bei tüchtigen Leistungen wird hohes Gehalt und dauernde Stellung zugesichert.

Gefl. Anerbieten unter Beifügung eines genauen Lebenslaufes und von Zeugnisabschriften werden unter **K. K.** an die Expedition dieser Zeitung erbeten.

Erste Fabrik für Spezialmaschinen der Nahrungsmittel - Branche sucht einige jüngere Herren

für die Reise

Reflektiert wird nur auf

tüchtige Kräfte

aus der Maschinen- oder Nahrungsmittel-Branche, welche bereits gereist haben. Angebote unter S. J. 3029 an Rudolf Mosse, Stuttgart.

F. W. Kutzscher jun., Schwarzenberg (Sachsen)

Schokoladenformen-Fabrik

Inhaber der früheren Fabrik von Aug. Riecke, Deuben-Dresden, liefert als Spezialität:

Sämtliche Formen zur Schokoladen-Fabrikation

in nur solider, tadelloser Ausführung.

Stets Neuheiten in Weihnachts-, Oster- usw. -Mustern!

Grossartige Neuheit! Maschine zur Herstellung von Plätzchen, Weihnachts-Konfekt, Croquettes usw. D. R. G. M. Nr. 235 317.

Nie erreichte Leistungsfähigkeit! • Tadellose Funktion! • Einfachste Handhabung!
Ein Ueberpressen ist ausgeschlossen!
Verlangen Sie Prospekt! • Prompte Bedienung! • Erstklassige Fabrikate!





Schutzkleider
für
Arbeiterinnen
grau Halbleinen Mk. 2.50
blau Halbleinen Mk. 3.20
in verschiedenen Modellen.
Grosse Posten noch billiger.
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Garantierte Schweizer
Taschenuhren
zu Prämien bestens geeignet, offeriert billigst
Moritz Levy, Hagenau i. Els.
Mustersendungen gerne zu Diensten.
Aufgabe von Referenzen erbeten.

Hafermehl
leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu
Haferkakao.
Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Ich habe mich in Hamburg als
Patentanwalt
niedergelassen und übernehme Vertretungen in Patent- und Warenzeichensachen, besonders auf dem Gebiete der
Nahrungsmittel- und Chemischen Industrie.
Dr. W. Pogge
Approb. Apotheker und Chemiker
Hamburg 11, Kleiner Burstah 2.
Telephon I, 4925.

Oldenburg als Absatzgebiet!

Die Aufnahmefähigkeit des Grossherzogtums Oldenburg und Wilhelmshavens und des ganzen nordwestdeutschen Küstengebietes wird immer noch nicht gebührend gewürdigt. Die aufstrebenden Reedereibetriebe in Brake, Elsfleth, Nordenham und Wilhelmshaven, letztere Stadt mit der 10000 Arbeiter beschäftigenden kaiserlichen Werft, Delmenhorst mit seiner weltbekannten Kork-, Linoleum und Textil-Industrie, Oldenburg, Varel und Jever mit seinen ungemein wohlhabenden Bürgern, und nicht zuletzt die nicht nur wohlhabende, sondern reiche Bauernschaft des ganzen Landes, weisen auf eine Konsumfähigkeit hin, die man anderswo in solchem Umfange nicht kennt.

Mit einem einzigen Blatt,

der »Nordwestdeutschen Morgen-Zeitung« in Oldenburg i. Gr., ist es möglich, Offerten und Ankündigungen in alle diese Kreise dringen zu lassen; sie hat von allen Blättern des Landes die nachweisbar grösste Abonnentenzahl und Auflage und ist in jedem Bureau, in jeder Wirtschaft, auf jedem Gutshof, kurz in allen Kreisen anzutreffen. Die Inserate aus landwirtschaftlichen Kreisen beweisen die grosse Verbreitung auf dem Lande. Verlangen Sie Kostenanschlag.

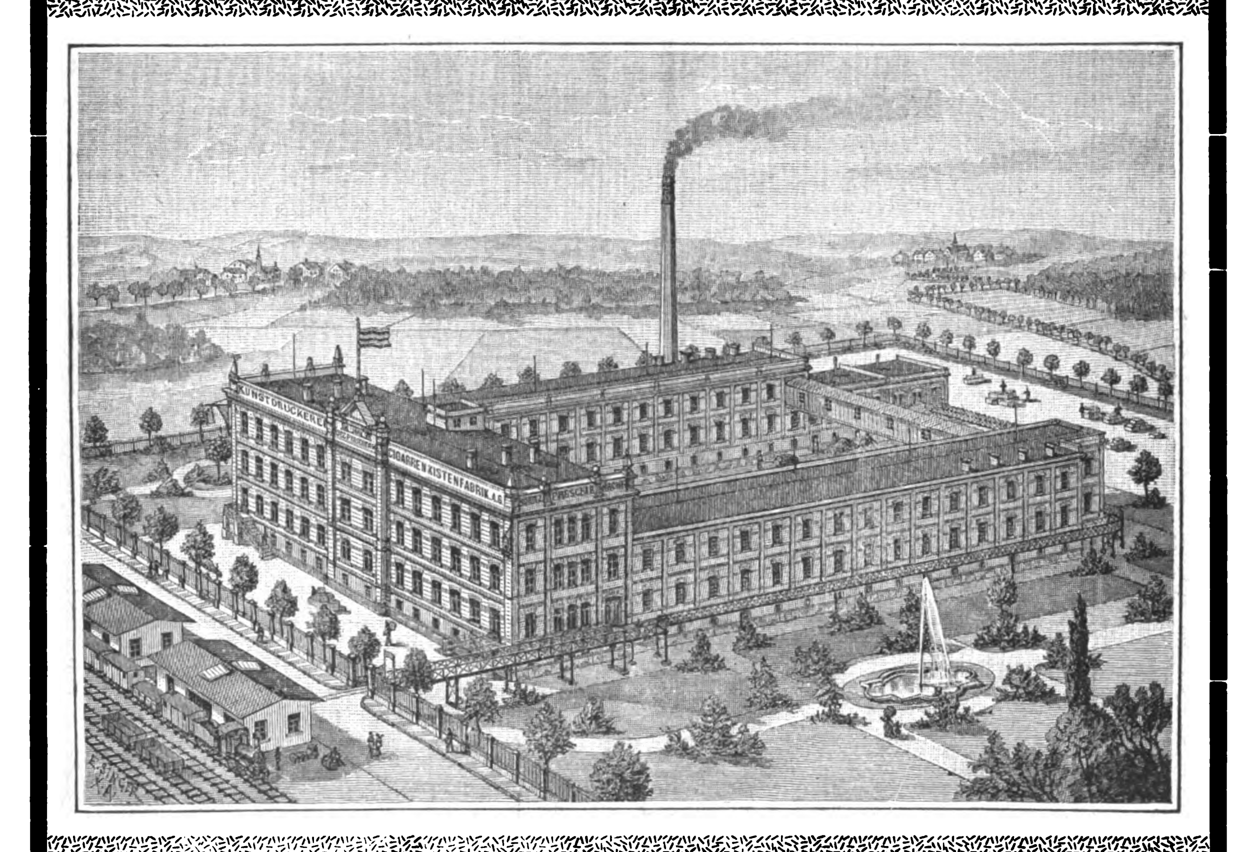
EIS- UND KÄLTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefert als Spezialität
QUIRI & Co., MASCHINEN-FABRIK, SCHILTIGHEIM i. E.
Zweigbureau: Köln a. Rh., Friesenplatz 19.



Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 | **Leutzsch - Leipzig** | Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

◆ **Reklame-Plakate und -Karten** ◆

◆ **Kistchen für Schokolade-Zigarren** ◆

☛ **Ständig Neuheiten** ☚

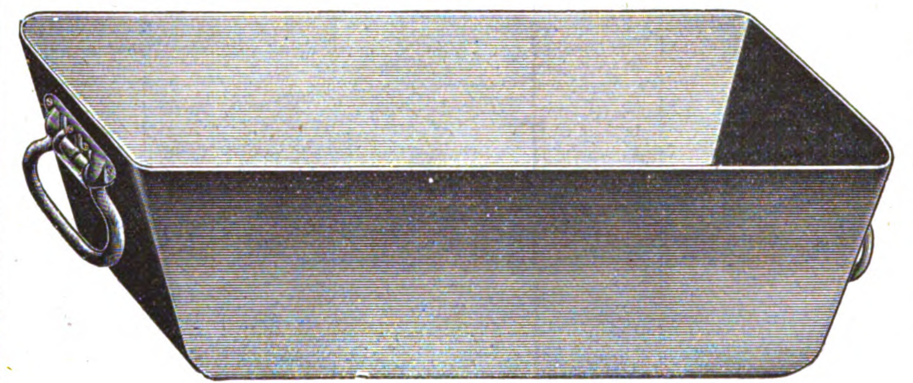
Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

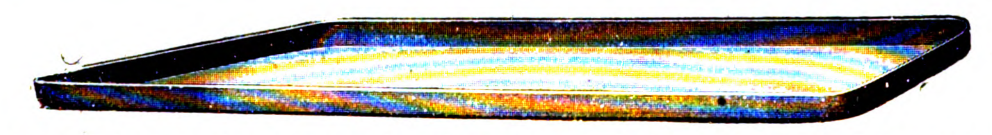
Walzen-Kästen

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.

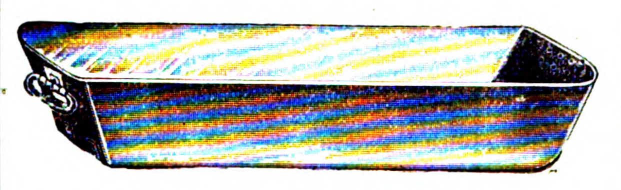


Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 42 Liter.

Diese **Walzenkästen** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.



Zu obigen Walzenkästen passende, aus einem Stück gestanzte Deckel, sind bei der Fabrikation besserer Schokoladen unbedingt notwendig.



Weitere aus einem Stück gestanzte

Arbeits- und Transportkästen

liefern wir in den folgenden Grössen. Auch hiervon halten wir grosses Lager und können meist immer jede verlangte Anzahl **sofort** liefern.

	Nr. 0	1	2	2 B	3	4	4 A	5 N	5	6	6 A	
Länge	400	500	550	550	600	650	685	620	700	750	750	mm
Breite	250	320	340	360	360	380	385	430	400	550	550	»
Tiefe	100	110	110	140	110	110	140	165	180	140	170	»
Inhalt ca.	10	$16^1/_2$	18	22	20	22	32	36	42	48	60	Liter Wasser
ca.	12	20	$21^1/_2$	26	24	26	38	43	50	57	$71^1/_2$	Kilo Schokoladenmasse.

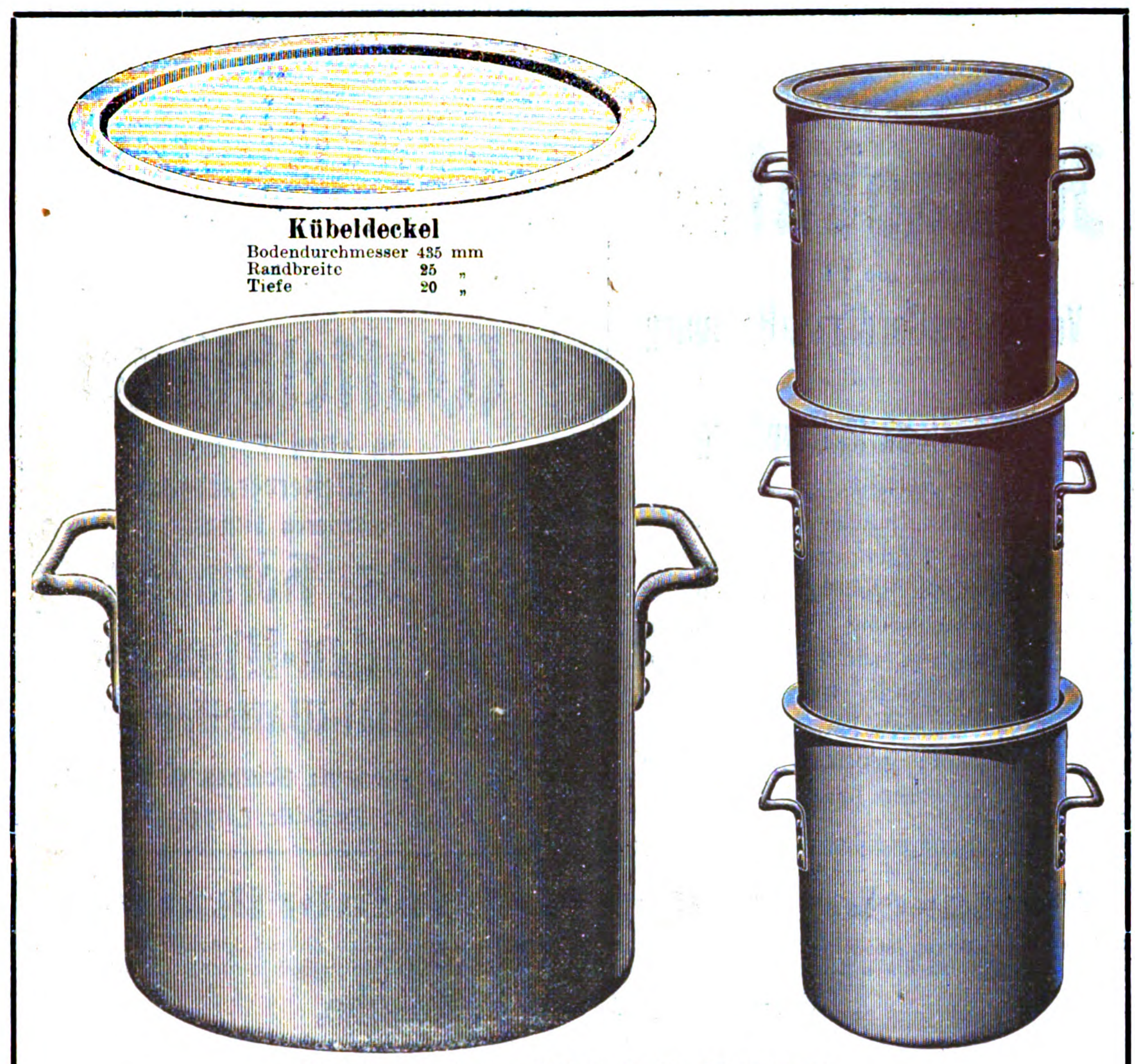
Diese Kästen sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4—6a passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0—3 sind Arbeitskästen für alle möglichen Zwecke.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google



Kübel aus einem Stück S. M. Stahlblech

oben 440 mm Durchmesser
unten 430 „ „
Tiefe 500 „ „
Inhalt ca. 74 Liter.

Transport- und Lagerkübel

aus einem Stück.

Diese Kübel haben wir zur Aufbewahrung und zum Transporte von dünnflüssigen, teigförmigen und gepulverten Substanzen wiederholt geliefert. Sie dienen zur Aufbewahrung und zum Transporte von Kakaokernen, Kakaobutter, Kakaomasse, Kuvertüre, Speiseschokolade, Kakaopulver, flüssigem und weichem Zucker. Auch zum Entleeren der Vacua, in der Karamelküche und im Karamellager werden sie benutzt. — Wie obige Zeichnung zeigt, sind die Deckel so konstruiert, dass die Kübel hoch aufgestapelt werden können.

Musterstücke stehen zur Verfügung.

Verlag des Gordian in Hamburg 21.

Englische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

Amerikanische Firmen wenden sich an unseren Vertreter:

Mr. **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Gefüllte

Waffeleinlagen

für Schokoladetafeln.



Waffelblätter

in allen Formen
zum Weiterverarbeiten
offerieren billigst

Gebr. Hörmann
Dresden-Mickten
Spezial-Waffelfabrik.

Goldene Medaille Beuthen O.-S. 1904.
Goldene Medaille Leipzig 1905.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

